

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Specialinstitutionen Køkken**

Adresse Forchammersvej 18

Postnr./By 1920 Frederiksberg C

CVR-nr. 64942212

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-01-2024



Dato 20-11-2023

Virksomhedens egenkontrol



Dato 08-06-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden er siden seneste tilsyn opstartet tilberedning af retter i mindre omfang i genopvarmning i weekenden. Følgende er konstateret: På tilsynet blev der opbevaret nedkølede retter i gryder i køleskabet. Vejledt konkret om procedure for nedkøling i mindre portioner. I hverdagene leveres der varmt og kold mad til virksomheden. Det oplyses, at maden altid genopvarmes inden servering og eventuel nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret siden seneste tilsyn frem til starten af april 2024. Vejledt om regler for leveringstemperaturer af kolde og varme retter fra cateringfirma.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Specialinstitutionen Køkken**

Adresse Forchammersvej 18

Postnr./By 1920 Frederiksberg C

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smileysymbol.

Virksomheden er orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk