

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen 3.sal**

Adresse **Stamholmen 110, 3**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39711990** Aut.nr. **6942**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af spiseklar fødevarer i produktionskøkken under anretning, kontrolleret håndtering af fødevarer i varme køkken samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i serveringsområde (Salat buffet): Ingen anmærkninger.

Temperatur køle og frost: kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden har indplaceret spiseklar fødevarer under Kat. 1.3 grundet PH under 4,4 og holdbarhed under 5 dage, og har fremvist deres prøveudtagningsplan som bliver overholdt.

Konkret vejledt virksomheden at der er ingen krav til svaber prøver/ miljøprøver hvis produkterne er stabiliseret for Listeria Kat. 1.3.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelsen, opbevaring køle og frost samt stikprøvekontrolleret PH måling for sylte varer fra januar 2024 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Dagens menu for mærkning af allergene ingredienser ELLER information om allergene ingredienser.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen 3.sal**

Adresse **Stamholmen 110, 3**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39711990**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden sat skilt op i serveringsområde hvor der står at der kan gives oplysninger om allergener ingredienser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået oplyst og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk