

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rådhuskantinen**

V/Lis Andresen

Adresse Skelbækvej 2

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 31-07-2019	
Dato 02-01-2017	
Dato 12-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Gennemgået håndtering af rester og nedkøling i blæsekøler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt tørlager. Stikprøvevist kontrolleret temperatur på køl.

Gennemgået arbejdsflow i køkken og serveringskantine heraf adskillelse af varm og kold produktion.

Følgende er konstateret: Der ses kondensdråber i fryserum samt is derfra på opbevarede fødevarers yderemballage og gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder overflade, ovn, emfang, pålægsmaskine og rivemaskine, opvaskeafdeling og serveringskantine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsservietter, herunder anvendelse på pålægsmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

