

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 indskærper 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

21-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-06-2022	
Dato 31-07-2019	
Dato 02-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden har gennemgået

procedure for transport af fødevarer fra køkken til serverings

område. Udskiftning og håndtering af olie til friture. Forhold i

forbindelse med personaletøj, der bliver vasket ved eksternt

vaskeri. Virksomheden har redegjort for rengøring af pålægs

slicer med fødevarer godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-

og fryseenheder, herunder: Blæser, gummilister, hylder, samt

gulve, vægge og lofter. Produktions køkken, herunder:

køleblæser, røremaskine, opvaskemaskine, samt emfang.

Serveringsområde, herunder: isterningemaskine,

serveringsbord, opvaskemaskine, samt friture.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, genopvarmning

og nedkøling fra perioden 01-04-2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Aflleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk