

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fru Nielsens Køkken**

Adresse Kvindevadet 9

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 26025443

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

Denne kontrol, dato

**05-04-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-05-2017 |  |
| Dato | 14-09-2016 |  |
| Dato | 08-12-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring, overdækning og adskillelse i kølerum, mundtlig procedurer for buffet håndtering herunder procedurer for opfyldning og håndtering af evt. rester.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender indstikstermometer til måling af temperatur ved varmebehandling i ovn, når virksomheden måler temperatur ved nedkøling og varmbehandling ved tilberedning på komfur måles den med IR-termometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har gode mundtlige procedurer for både nedkøling og varmbehandling. Vejledt generelt om reglerne for udstyr til temperaturmåling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr herunder borde, køleenheder og ovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling fra Januar 2018 til d.d. herunder at virksomheden har taget stilling til frekvensen for dokumentation samt når virksomheden ikke



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fru Nielsens Køkken**

Adresse Kvindevadet 9

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 26025443

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har haft den pågældende aktivitet i perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-04-2018

Dato