Kontrolrapport

Virksomhed **S/I FGU Sønderjylland**

Adresse Norgesvej 51Z

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 39815583

Denne kontrol, dato	
15-08-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 20-03-2019	
Dato 09-03-2018	
Dato 02-10-2017	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set adgang til hygiejnisk håndvask med sæbe, engangspapir manglede. Dette vurderes om en bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Virksomheden har redegjort for buffetservering samt genanvendelse af fødevarer herfra.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Køkkenet trænger til hovedrengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da skolen først opstarter i på mandag og hovedrengøring er planlagt inden.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Dørkarm ud mod gang fremstår med råt træ. Inderside af dør til kølerum samt vægge inde i kølerum fremstår med afskallet maling.

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **S/I FGU Sønderjylland**

Adresse Norgesvej 51Z

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 39815583

Tilsynsførendes bemærkninger

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender eksternt web udbyder til risikoanalyse, egenkontrolprogram med videre. Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nuværende aktiviteter.

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

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.

15-08-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift