

Kontrolrapport



Virksomhed **FGU Fredericia**

Adresse Prangervej 175

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 39815559

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-01-2019	
Dato	11-09-2017	
Dato	30-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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, sporbarhed og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Gennemgået virksomhedens procedurer for langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr og inventar i køkken og på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Overflader der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol af kritiske kontrolpunkter siden ejerskifte. Set dækkende risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Kontrolleret: Dækkende risikoanalyse for langtidsstegning.

Virksomheden anvender forprogrammeret ovn. Følgende er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **FGU Fredericia**

Adresse Prangervej 175

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 39815559

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for at det anvendte ovnprogram giver et sikkert produkt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at indhente oplysninger om programmet ved ovnleverandør.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer(konserveringsmiddel).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-09-2019

Dato