

Kontrolrapport



Virksomhed **Fynsgadecentret, Stuen**

Adresse **Fynsgade 13**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **29189382**

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

19-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-01-2017	
Dato	30-01-2015	
Dato	06-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskabet. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken. Kontrolleret virksomhedens procedure for håndtering af fx. pålæg efter åbning af pakken med hensyn til holdbarhed af produktet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer. Vejledt om hvordan man kan kalibrere termometeren ved at anvende iskoldt vand og kogende vand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og opbevaringstemperatur i 2018 og 2019.

Konstateret: Opvarmning af fødevarer er ikke dokumenteret i september og oktober 2019. Ifølge virksomheden egenkontrol skal opvarmning dokumenteres 1 gang om måned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret at virksomheden har en skriftlig risiko analyse, som er fælles med køkken på 1. sal, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk