

Kontrolrapport

Virksomhed **S/I FGU Nordvestsjælland**

Adresse **Berendsen Allé 1**

Postnr./By **4300 Holbæk**

CVR-nr. **39815869**

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

05-03-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi, væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en håndvask i produktionskøkkenet, men ca. 5 meter væk i serveringsområdet. Virksomheden har i køkken en produktionsvask, en skyllevask og en industriopvasker, man modtager spiseklare retter fra andet køkken, men producerer selv brød, pizzasnegle, mm. hvorfor det vurderes at være nødvendigt at etablere en håndvask i produktionslokalet. Virksomheden oplyser at det vil man straks sætte i værk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler og krav til indretning og Vejledt konkret om placeringsmulighed i produktionskøkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med ovn, hylder og opvaskeafdeling. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighed for overfladebehandling af hylder på råvarereol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed S/I FGU Nordvestsjælland

Adresse Berendsen Allé 1

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 39815869

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse og opvarmning. Konkret vejledt om at forholde sig til formuleringen i risikoanalysen omkring styrende foranstaltning ved vare modtagelse er aftaler med leverandører og at dette skulle være et kritisk styringspunkt. Det er ikke et kritisk styringspunkt at lave aftaler men en god arbejdsgang, så skal det være et styringspunkt bør formuleringen ændres så det passer med forskrift for styring.

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

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-03-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift