

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Forsvaret - Ryes Kaserne,**

Fredericia

Adresse Treldevej 110

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 16287180

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande; Gennemgået virksomhedens procedurer for buffethåndtering.

Følgende er kontrolleret: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl, inklusiv temperaturmåling.

Følgende er konstateret: Kødssauce i kølerum 2 målt med indstiktermometer til 6,8 grader. Virksomheden redegør, at temperaturen kontrolleres om morgenen, og der ikke har været opmærksomhed på, at daglig trafik i kølerummet kan få

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Forsvaret - Ryes Kaserne,**

Fredericia

Adresse Treldevej 110

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 16287180

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturen til at stige. Virksomheden vil foretage en gennemvarmning af kødsaucen til 75 grader før brug.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken inklusiv inventar, køle- og fryseenheder, tørvarelager og serveringslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer med kølekrav; Virksomhedens egenkontrolprogram for opbevaringstemperaturer.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af opbevaring af fødevarer på køl.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden 1. april skriftligt dokumenteret køletemperatur d. 22 april (4,5 grader i køleenhed 2) og mangler således at dokumentere 2 uger. Virksomheden redegør, at kontrollen er foretaget, men ikke dokumenteret pga opstartsproblemer med computerprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrol.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med allergener for retter på buffet, samt at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk