

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fjordvang Oasen afd. køkken**

Adresse **Oxendalen 15**

Postnr./By **9550 Mariager**

CVR-nr. **29189455**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 07-12-2023	
Dato 09-11-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Virksomhedens procedurer for adskillelse og tildækning af fødevare på køl og under produktion gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, køle/fryseskabe samt opvaskemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er konkret vejledt om at udskifte hjul på rullevoan med pålægsmaskine, da den fremstår med synligt rustdannelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis set Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur samt opvarmning fra sidste kontrol til d.d., virksomheden er konkret vejledt om også at udarbejde dokumentation for udført egenkontrol når fast personale er fraværende

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk