

Virksomhed **Fredericia Uddannelsescenter**

Adresse Mosegårdsvej 2

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 69116418

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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**18-04-2012**

### Tidligere kontrol

Dato 11-10-2010	
Dato 20-11-2009	
Dato 09-03-2009	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til håndvask, hygiejne under produktion samt

opbevaringstemperaturer for køle og frostvarer. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og køkken. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og kølerum. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret kontrol for 2012 med opbevaringstemperaturer og opvarmning. Ok

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

[www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx](http://www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx).

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

1 time

Kontrollens varighed