

Virksomhed **F JUNCKERS INDUSTRIER A/S**

Adresse Værftsvej 4

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 66920216

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**17-06-2016**

Tidligere kontrol

Dato 01-07-2015



Dato

Dato

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer, køletemperaturer, buffet-styring og kassering af evt. rester der har været serveret, adskillelse imellem fødevarergrupper, nedkølings-metoder og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af spiseområde med buffet-servering, køkken med udstyr og køle/frostskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: af indstikstermometer, bordflader og forebyggende skadedyrssikring mod yderdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol i emnerne: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, ok.

Godkendelser m.v.: FVST har registreret oplysninger for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1/1-2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret.

1 time

Kontrollens varighed