

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frøken Jensens**

Adresse Mellemsgade 10

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 30276701

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 03-03-2017	
Dato 20-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir,

opbevaringstemperatur i køleenheder i køkken samt køle- og

fryserum på lager. Opbevaring af tørvarer på lager. Ingen

anmærkninger. Generelt vejledt om ikke at opbevarer

fødevarer direkte på gulv i køle- og fryserum samt på lager.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af

isterningemaskine. Vejledt om at fjerne transportfilm på

inderside af låge i køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af

fødevarer med og uden kølekrav, varmebehandling,

tilberedning af brød og kage (Blanket 1, 2,3, 6 og 8 fra fvst.dk).

Generelt vejledt om at risikoanalysen er tilpasset

virksomhedens aktiviteter. Konkret vejledt om at tilrette

blanket 9, så den stemmer med virksomheden aktiviteter samt

at tilføje blanket 10 for tilberedning uden varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Generelt vejledt om at hele kontrolrapporten skal kunne læses

inden virksomheden betrædes.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)