

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Ovn Frederici APS**

Adresse **Gothersgade 20B**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **38844199**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-07-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-02-2020	
Dato 12-02-2019	
Dato 24-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum samt salatbar i bospisningsområde. Set adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerum og sandwich køledisk. Set personaltes håndtering af fødevarer under produktion af ordre på tilsynet. Følgende er konstateret: Målt opbevaringstemperatur i sandwichkøledisk til 6,1 grader C med kalibreret luftføler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af letfordærvelige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens brug af karklude i produktionen samt gennemgået procedurer for desinfektion af overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Bord, hvor bakker med rent service og udstyr stilles, fremstår med manglende fuger langskanter og i revne mellem to stykker metal. Flere steder i virksomheden,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Ovn Frederici APS**

Adresse **Gothersgade 20B**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **38844199**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

b.la. bag håndvask ved opvaskemaskine og langs gulv ved kølerum, fremstår fuger ligeledes mangelfulde og i dårlig stand.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at den får bragt forholdet i orden med det samme.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre effektive overvågningsprocedurer på allerede fastlagte kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i risikoanalysen konkluderet at varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kritiske kontrolpunkter, men der gennemføres ikke dokumentation på opvarmning og nedkøling af fødevarer. Virksomheden opvarmer b.la. hakkebøffer og kyllingefilet samt nedkøler hakket oksekød.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden får bragt forholdet i orden med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse og opbevaringstemperaturer i perioden 1. marts til dags dato. Set dækkende risikoanalyse.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Cvr-nr. og P-nummer kontrolleret. Risikooplysninger opdateret.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødearestyrelsen

28-07-2020

Dato