

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	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
05-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 25-08-2020	
Dato 28-07-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 26-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af kølekrævende fødevarer. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Kontrolleret virksomhedens opvarmning og nedkølings procedure for hakket oksekød til nachos.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt: 5.000 kr

Følgende er konstateret: Der ses skimmelignende snavs flere steder på undersiden af hylder og samlingspunkter af hylsystem i virksomhedens kølerum samt på bagvæg i hjørne.

Foto dokumentation er foretaget, og gennemgået med virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi sætter fokus på rengøringen og gør det rent så hurtigt som muligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Varemodtagelses port ind til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden september og oktober 2020. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden er registreret med korrekt CVR nummer. OK