

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fryd&Gammen**

Adresse **Hamborg Plads 8**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **40860428**

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.	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>30-11-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder i produktionskøkkenet samt i barområdet. Hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Vejledt virksomheden om, f.eks. at opsætte en ekstra håndvask i produktionen hvis dette bliver nødvendigt i forhold til antal personale i produktionen. Toiletfaciliteter med forrum. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder. Opbevaringsforhold, adskillelse og tildækning af fødevarer. Gennemgået mundtlige procedurer for buffethåndtering, hvis virksomheden påbegynder buffet.

Følgende er konstateret: På virksomhedens personaletoilet er der placeret arbejdstøj på en reol. Virksomheden oplyser, at arbejdstøjet straks bliver flyttet. Forholdet vurderes under de

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fryd&Gammen**

Adresse **Hamborg Plads 8**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **40860428**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tørvarelager og skralderum herunder; arbejdsborde, under inventar, indvendig i opvaskemaskinerne, emfang, køleenheder/kølerum, hylder og reoler samt isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: yderdøre og gulv afløb. Ydermere, er der vejledt konkret om løsningsmuligheder for kanterne på hylderne bliver gjort vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden anvender elektronisk egenkontrolsprogram.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.