

Kontrolrapport



Virksomhed **Frimanns Gourmet ApS**

Adresse **Ærøvej 7A**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **36928107**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2018	
Dato	10-11-2017	
Dato	16-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i varmtområde og ved opvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Følgende er konstateret: Ved begge opvaske ligger skuresvampe, virksomheden kan ikke redegøre for, hvad de skal anvendes til.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af produktionsområde, herunder område til håndtering af fersk fisk, brød og varme retter. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køle-/fryseinventar, opvaskeafdeling, tørvarelager og gangarealer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af gulv i pakke-/emballagelokale samt renholdelse af blæsekøl i kølerum i varmtområde. Følgende er konstateret: Gulvet i pakke-/emballagelokale fremstår ikke renholdt og har stor ansamling af sand/jord ved port og flere nedfaldne blade spredt over gulvet. Køleblæser i kølerum i varmt køkken fremstår med begyndende skimmelvækst.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af produktionsområder, tørvarelager samt pakke-/emballagerum. Følgende er konstateret: Ved dør i brødafdeling slutter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Frimanns Gourmet ApS**

Adresse Ærøvej 7A

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 36928107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udvendig fejlliste ikke helt tæt, og der er risiko for indtrængen af skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er tegn på skadegører i produktionsområdet. Generelt vejledt om skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af varmt-køkken. Følgende er konstateret: Virksomheden har skiftet udsug, og lukket det opståede hul i loftet med sort plasticsæk og gaffatape. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at der er udarbejdet en vedligeholdelsesplan, og at hullet vil blive lukket med en plade.

Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af pakke-/emballagerum. Følgende er konstateret: Ved indgang til lokalet mangler der fliser ved dørkarm i gulvhøjde og hvid fuger i kølerummet er løs. I gangarealet inden rummet mangler aflåst hvid dør en karm. Virksomheden har anvendt tape, for at afskærme den ellers fritliggende isolering. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling samt mad ud af huset for perioden januar 2019 til d.d. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-04-2019

Dato