

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Carlos 7000 ApS**

Adresse Sjællandsgade 56

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 36962585

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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	
03-11-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 13-10-2025	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 14-02-2025	
Dato 02-05-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: opbevaring af hel oksemørbrad. Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: Oksemørbrad, som har ligget til optøning siden aftenen før, blev opbevaret i kantine under ovn ved rumtemperatur. Overfladetemperatur blev målt til 17 grader. kernetemperatur blev med kalibreret indstikstermometer målt til 15,3 grader. Virksomheden oplyser at oksemørbraden ikke nødvendigvis skulle varmebehandles dags dato.

Oksemørbraden blev kasseret under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Det er en menneskelig fejl og er ikke vores sædvanlige procedure.

Vejledt generelt om regler for optøning og opbevaring af fødevarer.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af køleenheder og hylder i tilvirkningsområde samt

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Carlos 7000 ApS**

Adresse Sjællandsgade 56

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 36962585

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

loft og vægge i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikovurdering for optøning af fødevarer. Det fremgår at optøning bør foretages på køl eller i koldt vand for hurtigere optøning. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smilemærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

03-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift