

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fijnauts Gourmet**

v/Edwin Fijnaut

Adresse **Åløkken 16**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **27016472**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

## Kontroltype og -aktivitet

- |                                                    |                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                          |

Denne kontrol, dato

**01-11-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-10-2017 |  |
| Dato | 17-11-2016 |  |
| Dato | 05-10-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

TILSYNET SKER PÅ BAGGRUND AF HENVENDELSE FRA SKADEDYRSFIRMA.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Alle fødevarer er håndteret korrekt og der har ikke været fare for fødevarerens sikkerhed under dagens produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Tilsynet sker på baggrund af henvendelse fra skadedyrsfirma, ifølge skadedyrsfirma er der kommet en anonym henvendelse, hvor klager oplyser de er set skadedyr løbe ud fra virksomheden.

Skadedyrsfirma skriver i rapport at der ikke er tegn på eller spor efter skadedyr i virksomheden, derfor afsluttes sagen.

Under tilsynet er alle fødevarelokaler, køkken og køle/fryse enheder, gennemgået for spor efter skadedyr, alle afløb indvendig og udvendig er tildækket og der ses ikke tegn på skadedyr i virksomheden, alt affald fra produktion opbevares i lukkede container. Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)