

Kontrolrapport

Virksomhed **FOA**

Fag og Arbejde

Adresse Møllergade 56

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 16402710

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	18-03-2016	
Dato	06-08-2014	
Dato	10-10-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaringstemperatur og adskillelse i køleskabe og fryser i køkken og på lager, opbevaring af tørvare på lager samt opsætning af buffet til kursister.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender ind imellem IR termometer til måling af varme retter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da de fremover vil bruge indstikstermometer.

Vejledt generelt om reglerne for temperaturmåling.

Følgende er konstateret: Virksomheden filmer varme retter inden transport til buffet. Den anvendte film er godkendt til maks. 40 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køleskabe inkl. gummilister, overflader i køkkenet og emfang samt rengøring af depotrum. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Konkret vejledt om at f.eks at tilføje blanket 6 for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed FOA

Fag og Arbejde

Adresse Møllergade 56

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 16402710

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling fra fvst.dk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for opbevaringstemperatur fra marts 2017 og frem til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for udført egenkontrol for områderne varemottagelse og opbevaringstemperatur. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg tror jeg har glemt det i min bil eller kommet til at smide det ud. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Generelt vejledt om reglerne for ophæng af kontrolrapporter, herunder ophæng ved alle indgange.

Vejledt generelt om nedtagning af elitemærkat.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-01-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift