

Kontrolrapport



Virksomhed **Frøken Jensen Catering**

Adresse **Midtballe 1**

Postnr./By **6310 Broager**

CVR-nr. **25381777**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

06-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2016	
Dato	16-09-2014	
Dato	22-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set tilberedning af dagens ret.

Virksomheden har gjort rede for nedkølingsprocedurer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Vejledt konkret om regler for hygiejne vask og at denne ikke må være identisk med vaske til fødevarer eller til opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, lagerlokaler, servicerum, spisesal, opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til

temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for de seneste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om regler vedr. offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret information om

allergene ingredienser. Virksomheden har gode procedurer mht. allergener i forbindelse med madbestilling. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed