

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frokostfirmaet ApS**

Adresse Ryesgade 54, st. 3

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32836968 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægsside er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af særkost med hensyn til allergener. Virksomheder kan ved oprettelse af frokostaftale angive hvilke særkoster de har, eksempelvis vegetarisk, gluten- el laktosefrit. Dette kan være enkeltstående eller på daglig og ugentlig basis. Frokostfirmaet sørger for at videregive informationen til køkkenerne, set eksempel på produktionsplan. Køkkener har mulighed for at fravælge produktion af specifikke særkoster, hvis de ikke føler de kan holde proceduren i styring, fx svær nøddeallergi. Derudover skal køkkener, når de via firmaets hjemmeside, laver ugentligt menuplan aktivt tage stilling til hvilke allergener der er i retterne de producerer. Dette foregår ved afkrydsning hvor af alle allergener fremgår. Allergener kommer da til at stå på menuplanen som kunderne får tilsendt. Diskuteret virksomhedens procedurer for håndtering af sager der ikke er i styring. Virksomheden har både en dialog med kunderne og med køkkenerne. Firmaet stiller krav til at køkkenerne kan redegøre for deres procedurer og evt. dokumentere dem så lignende tilfælde ikke opstår. Kunderne vil modtage en kreditnota.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens har lavet en risikoanalyse for håndtering af allergener heraf fremgår det hvordan de holder det i styring og hvilke korrigerende handlinger de har. Vejledt konkret om at tage stilling til hvilke risici der er.

Mærkning og information: Mærkning med allergener: Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af allergener. Virksomheden har fremvist kontrakt med køkkener hvoraf det fremgår at det er køkkenernes ansvar at de mærke særkost, fx med gluten- eller laktosefri ret.

Godkendelser m.v.: CVR: Kontrolleret CVR på virk.dk. Ingen anmærkning.

18-03-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk