

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkken Ballerup**

Adresse Bybjergvej 11, st. A

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 5863

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori 1.2. (Listeria kvalitativt) og 1.3 (Listeria kvantitativt) samt 1.19 (Salmonella) og 2.5.1 (E.Coli)

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovenstående fødevarekategorier og miljøprøver. Der er vejledt i nye regler om prøvetagning - herunder at øge antal af miljøprøver

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i fødevarekategori 1.2 og 1.3. spiseklare fødevarer samt 1.19. har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.2 og 1.3. samt 1.1 og 2.5.1 undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i perioden 1. halvår og 2. halvår 2022.

At virksomheden har procedurer for opfølgning herunder

09-12-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkken Ballerup**

Adresse Bybjergvej 11, st. A

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

korrigerende handlinger ved eventuelle utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af ovenfor nævnte fødevarekategori undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier. Der er vejledt i at disse procedurer skal være skriftlige.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Fødevarestyrelsen

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

09-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk