

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fribo Holte, Centralkøkken -**

Cafe

Adresse **Borgm.Schneiders Vej 38**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **32159567** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejnehygiejniske håndvaskeprocedurer og

håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk

håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret procedure for varemottagelse, nedkøling af

fødevarer samt temperaturer i køle- og fryseenheder.

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. Generelt vejledt

om regler vedr. udtagning og analyse af miljøprøver i

fødevarevirksomheder som fremstiller fødevarer til særlige

risikogrupper.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

samtlig produktionslokaler, køle- og fryseenheder samt

personaleområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

virksomhedens udpegede kritiske kontrolpunkter for de

seneste 3 måneder.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens

procedure vedrørende information om allergener. Ingen

anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. Gennemgået

autorisation og aktiviteter samt ID-mærkning.

30-11-2022

Dato

1 time

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