

# 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. **6818**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter. Procedurer varemottagelse. Opbevaringstemperaturer.

Nedkølingsprocedurer i blæstkøler. Affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for

anvendelse af desinfektionsmidlet og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring herunder også frekvens rengøring af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken samt pålægsslicer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse, fødevarekontaktmaterialer, skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpegede kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelsesforeskifter til modtagerkøkkener som vedlægges ved hver levering. Virksomheden er bekendt med eventuelle allergener hos deres aftagere.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring, for kondibøtter, madfilm, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

01-02-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)