

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

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.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens.

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 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.

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af prøverne i perioden april 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Konkret vejledt virksomheden om at analysere tendenserne i testresultaterne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion, herunder krydssmitte. Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage. Temperaturer, køle- og fryserum.

Procedurer vedr. procesforurening (PAH), set produktion af dagens tærte. Procedurer vedr. produktion af allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktion, lagre, opvask, kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske

06-06-2023

Dato

1 time 5 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

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**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolpunkter siden sidste kontrolbesøg til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne herunder sidemandsoplæring med faglærte som undervisere. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

06-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk