

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MME Køkken Prices Have**

Adresse **Prices Have Centeret 1**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **29188645**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vaske til produktion, tildækning og adskillelse af fødevarer i køle- og frostrum samt opbevaring af tørvarer på lager i café produktionskøkken. Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køleenheder i café produktionskøkken og køkken i boliggrp. 5. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at café produktionskøkken skal renoveres i 2024 med henblik på blandt andet at etablere kipsteger og blæstkøl. Vejledt konkret om løsningsforslag til etablering af håndvask.

Kontrolleret mundtlige procedurer for slicening af pålæg, herunder holdbarhedsvurdering af skåret pålæg. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køle- og fryse enheder i boliggrp. 5. Vejledt konkret om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 **MME Køkken Prices Have**

Adresse Prices Have Centeret 1

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 29188645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

løsningsforslag til øget frekvens af rengøring af fryseenhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: opvaskeområde, produktionskøkken, kølerum samt tørvarerlager i café produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for "produktion, håndtering" herunder procedurer for slicening af pålæg. Vejledt generelt om at tilpasse risikoanalysen til virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling i boliggrp. 5 for perioden april 2023.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Høj og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift