

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frk-Laura - Foodproduction &**

Delikatesse

Adresse **Søndergade 19G**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **43071645** Aut.nr. **6961**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af varmeretter, herunder tomatsuppe og kødsovs. Virksomheden kontrolleret varme retter med indstikstermometer, og sikrer opvarmning over 75 grader, ok. Kontrolleret procedurer for nedkøling af fx. stegt oksekød, der nedkøles fra 65-10 grader på maks 4 timer, ok. Kontrollerer procedurer for opbevaring af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer, ok. Kontrolleret procedurer for sclicing af pålæg, ok. Kontrolleret procedurer for tilbagetrækning, herunder tilbagetrækning 1 led frem. Der er vejledt generelt om tilbagetrækning.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.19 og 2.5.1, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier for salmonella og proceshygiejnekræterier for e.coli i perioden 2023 samt miljøprøver for Listeria.

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

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af genbrugsmaterialer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling. Kontrolleret udpegede ccp'er samt dokumentation af ovenstående fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

08-11-2023

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frk-Laura - Foodproduction &**

Delikatesse

Adresse **Søndergade 19G**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **43071645**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Dagens ret. Set menuplan som sporbarhedsdokument, der erstatter følgeseddel, ok. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mærkning af animalske fødevarer ud af huset er mærket med aut. mærke.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

08-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift