

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	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået

varemodtagelsesprocedure og kontrol med temperatur.

Håndvaskefaciliteter i produktionsområder. Temperaturer i køleinventar. Procedure for udlevering af mad. Gennemgået procedure vedr. slicening af pålæg. Observeret hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler, opvask og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: virksomhedens lokaler fremstår velvedligeholdte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpegede

kritiske kontrolpunkter herunder varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, opbevaring, pH i syltede varer samt kogning af frosne hindbær.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemodtagelse, uddannelse, mærkning/allergener, æg.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: information til modtagervirksomheder vedr. oplysninger om anvendelse samt virksomhedens information vedr. allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Fødevareaktiviteter. Opdatering af EU-liste og risikokarakterisering hos FVST samt ID mærkning på vogne til modtagekøkkener.

08-03-2024

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