

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flex Catering**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Industriparken 44A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 42461199 Aut.nr. 7069

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dagens produktion af burger, mundtlig gennemgået tid og temperatur af stegning af oksekødsburger. Set pakning af færdige spiseklare fødevarer til kunder herunder generel hygiejne og temperatur. Drøftet hygiejne og krydssmitte under produktion, herunder vareflow. Følgende er konstateret: Optøning af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om , at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Vejledt konkret om; følge den procedure for optøning / opvarmning fødevarer som fremgår på fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Drøftet vedligeholdelse af produktionslokalet, virksomheden er i dialog med udlejer vedr. vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning fra sidste tilsyn til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr.

03-05-2024

Dato

1 time 25 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