

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fridas**

v/Lene Palmberg

Adresse Gammel Kongevej 5

Postnr./By 1610 København V

CVR-nr. 25639707

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>18-11-2016</b>		
Tidligere kontrol		
Dato	13-01-2015	
Dato	09-09-2014	
Dato	04-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at håndvaskene skal tilgængelig til brug under produktion.

Følgende er konstateret: Håndvask i køkken var fyldt med snavset service under tilsyn og var dermed ikke tilgængelig.

Håndvask i bar blev ligeledes brugt til andet formål end håndvask (klud, rengøringsmiddel m.v.). Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi ændret. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at virksomheden skal sikre at der ikke er risiko for krydskontaminering. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start blev optøede ferske kyllinger opbevaret direkte i vask.

Vask er en dobbeltvask og den anden vask var fyldt med snavset service. Ansat anbragte kyllinger i to beholdere og placerede beholdere på hylde over opvaskeområde. En anden ansat tog herefter våde beholdere med fersk kylling og placerede på køkkenbord. Det vurderes at der er betydelig risiko for krydskontamination ved denne arbejdsproces. Ansat oplyste at kyllinger skulle koges indenfor kort tid og at kylling var placeret i vask for at optø. Vejledt generelt om produktionsflow i forhold til klargøring af ferske og varmebehandlede (klargjorte) fødevarer i travle perioder med servering. Billedokumentation er medtaget. Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

