

Kontrolrapport

Virksomhed **Freunde Catering**

Adresse **Trekroner Centervej 75C**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **36044055**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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

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

Denne kontrol, dato		
03-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	08-08-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for forrum til toilet, således at begge døre, mellem toilet og produktion er lukkede.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden optøer 6 lammekøller i vand i en vask med vand. Vandet måles til 11,8 grader. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal optøning foregå på køl ved max 5 grader.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Kontrolrapport

Virksomhed **Freunde Catering**

Adresse Trekroner Centervej 75C

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 36044055

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Konkret vejledt om udarbejdelse af regnskab til dokumentation for 1/3-reglen samt for registrering af aktiviteten 1/3 relen og for registrering af oplagringsreglen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.