

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frokosten.nu**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **27528996** Aut.nr. **6560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der ikke er ansamlinger af vanddamp og em i emfang over steamgryder.

Virksomheden har fået øget kapaciten på udsugning i emfang til fjernelse af vanddamp og em fra kogeområdet.

Virksomheden er den 25. februar 2021 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling, anretning/udportionering og pakning af varme retter og salater. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvaske i produktionsområder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gode arbejdsgange for affaldshåndtering med sortering af fødevareraffald og emballage i produktionslokaler, samt fortløbende fjernelse af affald fra produktionslokaler, samt udendørs opbevaring af affald i lukkede containere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde med fresmtillinf af varm og kold mad, 2 Kølerum og fordamper/køleanlæg, fryser, og bageafdeling.

Vejledt konkret om renholdelse af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler, emfang, kølerum, depotrum og opvask. Begyndende rustbelægninger på emfang er fjernet.

Drøftet plan for vedligeholdelse af virksomhedens lokaler.

Virksomheden har oplyst at defekt bordplade i opvaskeafdeling er hjemkøbt og udskiftes indenfor 14 dage, samt planlagt udskiftning af gulvbelægning af i depotrum. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer til chauffører ved transport af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

13-04-2021

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frokosten.nu**

Adresse Hobrovej 799

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 27528996

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varme og kolde fødevarer, herunder udpegning og kontrol af kritiske punkter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation. Kontrolleret ID mærkning med autorisationsnummer på transportenheder bl.a. plastkasser.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for ID mærkning med autorisationsnummer på transportenheder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Skumbægre, 3. rum bakker i skum, salatbøvl, aluminiums brødform og tærteforme, firkantede salatfade med kant i melanin, madfilm til afdækning af kolde fødevarer og madfilm til afdækning af varme fødevarer.