

# Kontrolrapport

Virksomhed **MyLoca Foods**

Adresse Fruebjergvej 3

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 38969498

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
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	
<b>05-06-2021</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt opbevaringstemperatur i køleskab, set overfladetemperatur, mundtligt procedurer for skylning af grønt, samt mundtlig procedurer for nedkøling af palæo brød, procedurer for udbringning af fødevarer.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun en vask, der anvendes til skylning af grønt, samt skylning af snavset service. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vask af hænder foregår på toiletet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, arbejdsbord, opvaskemaskine, udstyr og køleskab. Mundtlige redegjort for rengøring af køkkenet inden produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **MyLoca Foods**

Adresse Fruebjergvej 3

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 38969498

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkning: Skadedyrssikring af afløbsriste i produktionskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur fra midt april 2021 til d.d. Ydet konkret vejledning om at tilpasse risikoanalysen, således den er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt om at offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Vejledt generelt om reglerne for ernærings- og sundhedsanprisninger.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Bulk chokoladeknapper.

Ingen anmærkninger.

vejledt generelt om regler for fjernsalg af færdigpakket fødevarer, herunder bla. holdbarhedsangivelse, ingrediensliste og indhold af allergener.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel.

Det indskræpes, at virksomheder, der indfører fødevarer fra andre lande, skal være registreret til aktiviteten.

Følgende er konstateret: Virksomheden indfører chokolade knapper og Psyllium-frøskaller fra Polen og virksomheden er ikke registreret til indførsel af fødevarer fra andre lande.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg troede det var en dansk virksomhed.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.