

Virksomhed **FOODHOUSE ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Stokagervej 5, 1.1

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 28517041 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Modtagekontrol samt opbevaring af fødevarer på paller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Lagerrum herunder gulve vægge og lofter  
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lagerrum herunder gulve, vægge og lofter

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring. Der er ansvarsfordeling mellem lagerhotellet og virksomheden, hvor lagerhotellet står for skadedyrssikring via et eksternt skadedyrsfirma.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: lagerrum herunder gulve vægge og lofter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) modtagekontrol, hvor der kontrolleres for modtagetemperatur, mærkning, holdbarhed, emballage, samt overensstemmelse med følgedokument.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved levering af fødevarer med udenlandsk mærkning udleveres dansk oversættelse af mærkningen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Samhandel

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

29-06-2022

Dato

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift