

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	12-06-2019	
Dato	09-05-2019	
Dato	03-04-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

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.

Drøftet kontrol af holdbarhed på varer i køleboks samt på skiveskåret pålæg.

Følgende er konstateret: Der er ikke varmt vand ved virksomhedens håndvask i varmt/koldt køkken. Der er ingen problemer andre steder i virksomheden og håndvask i baggeriafd. anvendes indtil problemet er udbedret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køle og frysefaciliteter, opvaske og baggeriafd samt køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokale. Drøftet renholdelse af område med affaldssortering.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Freunde Catering**

Adresse Trekroner Centervej 75C

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 36044055

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling og efter transport fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Konkret vejledt om at skilte med at der kan opluses om allergene ingredienser ved mad ud af huset. Virksomheden har redegjort for kundekontakt og oplysning denne vej.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomhedens risikooplysninger er opdaterede.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-01-2020

Dato