

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Loop kantiner**

Adresse **Bregnerødvej 124**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **37978981**

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.	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
03-07-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, fødevarekontaktmaterialer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og samhandel.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i varmt og kold køkken. Toiletter med forrum. Grønt rum og opvaskelokale. Virksomheden har store produktionslokaler med bageri, kold og grønt køkken og varmt køkken. Kølerum og fryserum. Virksomheden har flere kølerum som ikke er i drift. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Evt. en blæstkøler i forhold til nedkøling af store mængder. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Opbevaring fri fra gulv, adskillelse mellem råvaregrupper.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Loop kantiner**

Adresse Bregnerødvej 124

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 37978981

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, gulve, vægge og lofter i produktionslokalerne samt kølerum og fryserum. Udstyr og ovne i varmt køkken. Opvaskemaskiner 2 stk. Enkel kølerum trænger til rengøring, ingen fødevarer i.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Virksomheden store produktionslokaler i forhold til afløbsriste, rørføringer, gulvrister som enkelte steder mangler at blive fastspændt. Rulleporte slutter tæt. Omkring fryserum, anbefales der at lukke af både pga. rengøring og skadedyr, svært tilgængeligt langs den ene side.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens store produktionslokaler, lofter, vægge og gulv. Nye opvaskemaskiner. Arbejdsborde med vaske, håndvaske. Kølerum og fryserum. Enkel kølerum er ved at blive sat i stand. Enkel lysstofrør mangler af dækning, enkel elinstationer mangler dæksel på i loftet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter i forhold til GAG og CCP som varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling. Der mangler risikoanalyse på alternativ varmebehandling, herunder sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram. Virksomheden oplyser at de få lagt det ind i deres program.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering. Virksomheden producere fødevarer til 950 personer i form af frokostordninger.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Vejledt om levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevestyrelsen

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

03-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift