

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frokost.menu ApS**

Adresse Solnavej 65

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 43574426 Aut.nr. 6771

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen for desinfektionsmiddel.

Gennemgået procedurer for slicening - herunder rækkefølge af produkter eller mellemliggende rengøring og desinfektion.

Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Virksomheden har fremsendt analyseresultater for undersøgelse af snittet grønt - fødevarekategori 25.1. og 1.19 undersøgt for fødevaresikkerheds- og proceshygiejnekriterier.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, produktionsrum - herunder kold og varm afdeling samt pakkeafdeling og opvaskerum. I kælder: personaletilet, garderobe, servicelagerrum og rengøringsrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af hylder i varm afdeling.

Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af slicemaskinen. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der vil blive malet relevante steder i uge 52. Dette følges op ved næste tilsyn

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for alle aktiviteter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

24-11-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk