

Virksomhed **MONDRUPS KØKKEN ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Strandvejen 34, st tv

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 36037164 Aut.nr. 6781

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i kølerum og fryser uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 2.5.1 og 1.19 - frugt og grønt-undersøgt fo fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekræterier i perioden 2. halvår 2024

Virksomheden fremsender analyseresultater til FVST

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletoilet, garderobe, pakkerum/tørvarerlagerum, produktionsrum - herunder kold, varm og opvaskerum, - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i ekstra skadedyrssikring af afløb ved fastskruening af gulvrister

Der er vejledt i kalibrering (vedligeholdelse) af termometre
Virksomhedens egenkontrol: 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

09-12-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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