

# 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	
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, 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	
<b>17-01-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-11-2024	
Dato 03-07-2023	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens vareflow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte /kontaminering.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination.

Omklædningsfaciliteter. Opbevaring af emballage. Der produceres spiseklare fødevarer baseret på rå kød og fisk, som leveres til kunderne.

Kontrolleret dokumentation af mikrobiologiske kriterier.

Virksomheden producerer spiseklare fødevarer til slut forbrugere med holdbarhed under 5 dage. Det vurderes at der ikke er behov for dokumentation af mikrobiologiske kriterier i form af produktprøver med hensyn til Listeria monocytogenes, da holdbarheden er under 5 dage.

Vejledt om miljøprøver mht Listeria og vejledt om regler for

Fødevestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)



Virksomhed **Loop kantiner**

Adresse Bregnerødvej 124

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 37978981

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt mht. Salmonella og E. coli. Virksomheden har udarbejdet en prøveplan

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 og 2. 5.1 At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelsen, produktionskøkken, herunder lagerfaciliteter, inventar og produktionsudstyr samt alle køle- og frost inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt risikoanalyse og dokumentation for gennemført egenkontrol. virksomheden har udarbejdet mikrobiologisk prøveudtagningsplan- Vejledt virksomheden om at oprette transport som CCP med skriftlige procedurer

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

Godkendelser m.v.: Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer, da den fremstiller spiseklar mad til selvstændigt registrerede detailvirksomheder

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P nummer jf. www.virk.dk og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk, til levering til kunder

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7186 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros,

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Loop kantiner**

Adresse Bregnerødvej 124

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 37978981

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion og levering af spiseklar mad til detail serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Autorisationskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Hvis virksomheden ændrer aktiviteter skal Fødevarestyrelsen underrettes.

Følgende lokaler er kontrolleret uden anmærkninger:

Varemodtagelse, omklædning til herre / damer med toilet emballagelager / rengøringslager, lagerhal som ikke bruges p.t. 2 kølerum, 1 fryser, 2 kølebokse ikke bruges p.t. Koldproduktion, varmeproduktion, bageri, tørvarerlager, gangareal, opvaskeområdet, pakkeområdet/ vareudlevering, spisestue, kontor med toilet, vaskeområdet med toilet med forrum

Konkret vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

17-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift