

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frokost.menu ApS**

Adresse Industrivej 24K

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 43574426

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

09-10-2025



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mundtlig gennemgået virksomhedens vareflow fra varemottagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte /kontaminering, samt opbevaring af hakket kød og fisk på max. 2 grader.

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.

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 fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 og 2. 5.1 At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Frokost.menu ApS**

Adresse Industrivej 24K

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 43574426

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområdet herunder produktionsudstyr, emhætte, ovne samt arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: vareindleverings port samt udearealet ved denne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier samt varemottagelse og opvarmning som er udpeget som CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for mikrobiologiske kriterier, varemottagelse samt opbevaring herunder hakket kød opbevares på max. 2 grader.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret opstart af fødevareraktivitet til fødevestyrelsen. Følgende er konstateret:

Virksomheden har ansøgt som detailvirksomhed, virksomheden skulle ansøge som detail med engros. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

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.

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7275 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros,

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 Fødevestyrelsen underrettes.

Virksomhedens egenkontrolprogram er gennemgået og synes at være vel implementeret.

Følgende lokaler er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden deler lokaler med anden autoriseret virksomhed

Fødevestyrelsen

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

09-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frokost.menu ApS**

Adresse Industrivej 24K

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 43574426

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Produktionslokale med kold og varm afdeling

Vareleverings - og udleverings område (tidsadskilt)

Opvaskeområde

Omklædning og toilet

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

09-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift