

Virksomhed **Frokost Kompagniet ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Værkstedsgården 13, st

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 38043919 Aut.nr. 6993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur på råvarer og færdigvarer, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i alle afdelinger. Endvidere kontrolleret procedurer for slicening, råvareopbevaring og færdigvarer, procedurer for nedkøling og langtidstegning. Virksomhedens flow er gennemgået fra modtagelse af varer til levering uden anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden er vejledt for 2 gang omkring regler for opbevaring af rent personalebeklædning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for adskillelse af rent og privat arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Loft i opvaskerum fremstår med belægninger af skimmel. I det at virksomheden oplyser at loft vil blive rengjort i dag bliver forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomheden har ved tilsynet oplyst at i de kommende lukkedage vil der blive udskiftet opvasketunnel til nye maskiner så der ikke dannes kondens og skimmel fremadrettet. Der fensesendes et billede af rengøring på loft samt opsætning af nye maskiner oplyser virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for krav til råvarer, færdigvareopbevaring og nedkøling. Virksomheden er vejledt om at få tilføjet opbevaringskrav for tilberedt kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for langtidstegning

Fødevarestyrelsen

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

01-04-2026

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

