

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frk-Laura - Foodproduction &**

Delikatesse

Adresse **Søndergade 19G**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **43071645** Aut.nr. **6961**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Procedurer for opbevaring af emballage. Emballage opbevares i køkken, alt emballage er hævet over gulv højde. Kontrolleret procedurer for modtagelse af returemballage fra modtager virksomheder. Virksomheden modtager rengjort returemballage, som desinficeres inden genbrug, ok. Kontrolleret korrekt brug af desinfektionsmiddel. Virksomheden overfladedesinficerer og rengør med vand efterfølgende, ok. Vejledt generelt om godkendt desinfektionsmiddel af Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum fremstår rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum fremstår vedligeholdt. Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken. Virksomheden oplyser at gulv i produktion males hen over påske, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Der er vejledt generelt om at der ikke er krav om at medarbejdere er uddannet, men at alle der tilvirker fødevarer skal være instrueret i den opgave de varetager.

04-04-2023

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk