

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Breelteparken**

Adresse **Breeltevej 1**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **58528757** Aut.nr. **6433**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ 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: Håndvaskefaciliteter i produktionskøkken flere steder. Temperaturer i køleinventar. Set mikrobiologisk prøveplan. Ingen anmærkning. Generelt vejledt om regler vedr. prøveudtagning ved holdbarhed under 5 dage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, vareudlevering, køleinventar.

Rengøringsprocedure vedr. pakkemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. udbedring af fodliste i køkken på ydervæg samt ligeledes være obs på gulve/lister i kølerum i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens kritiske kontrolpunkter i indværende år.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Information om allergener både hos kunder, som får mad leveret samt skilt med info om allergener i café. Procedure vedr. kendskab til allergeneingredienser i fødevarer som produceres og fryses.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sundheds-/Id-mærkning på færdigpakkede fødevarer. Generelt vejledt om sundheds-/id-mærkning på bulk-produktion samt på færdigpakkede diætretter.

25-04-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk