

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FREDERIKSBJERG & LANGENÆS**

Sundheds- og Kulturcenter

Café Frederik

Adresse Ankersgade 21

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 55133018 Aut.nr. 6873

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultater for juni 2023 for stuvet blomkål og blandet salat undersøgt for E.coli og Salmonella. Kontrolleret at der er udtaget det korrekte antal delprøver og, at der er anvendt akkrediteret metode på akkrediteret laboratorium. Set analyseattester for udtagne miljøprøver (Listeria).

Virksomheden har redegjort for procedurer ved opfølgning på prøverne, herunder korrigerende handlinger.

Kontrolleret affaldshåndtering, herunder opbevaring i lukkede containere samt opbevaring af rengøringsmidler i depotrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for prøveudtagning og tilbagetrækning ved overskridelse af grænseværdier. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og transport af kølemad for perioden maj og juni. Generelt vejledt om at ved ændringer i produktion, varesortiment eller indretning af virksomheden foretages en revidering af risikoanalysen, og virksomheden skal sikre, at der fortsat er et hensigtsmæssigt flow i virksomheden, som ikke medfører en risiko for kontaminering af fødevarerne.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: BBQ Kylling og hakket svinekød. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at termokasser under transport af kølemad er mærket med aut. nr. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Vejledt generelt omkring ansøgning ved væsentlige ændringer, herunder bygningsmæssige ændringer, ændringer i virksomhedens indretning og ændringer i produktion eller vareudvalg.

29-06-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk