

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens flow, herunder varemodtagelse, produktion og pakning af fødevarer. Gennemgået flow ift. mikrobiologiske kriterier. 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 fødevaresikkerhedskriterier for salmonella og proceshygiejnekræterier for e.coli. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: vægge, lofter, gulve og køleskabe. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier, herunder at virksomheden har indplaceret salmonella og e.coli i fødevarekatogori. Hhv. 1.19 og 2.5.1. Set prøveplan, virksomheden har i prøveplanen skrevet, at der tages prøver af salmonella og e.coli samt miljøprøver for listeria 2xårligt. Virksomheden oplyser at de påtænker at tage prøverhurtigst muligt, men ikke har fået taget prøver endnu grundet ferie.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer sovskulør. Virksomheden har ikke sovskulør under dagens kontrol. Virksomheden bruger ikke andre tilsætningsstoffer. Kontrolleret at virksomheden bruger jodberiget salt, ok.

Fødevarestyrelsen

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

07-08-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk