

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ALFA - Fredensborg**

Adresse Kongevejen 1

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 27099602

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2020	
Dato 21-06-2019	
Dato 11-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Fødevarer fri fra gulv. Mundtlig gennemgået håndtering af buffet. Affaldscontainere fremstår alle med lukkede låg og vedligeholdte. Vejledt generelt om regler for affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med inventar og udstyr, gulv og vægge. Opvaskefaciliteter, håndvask samt bordoverflader. Hylder i kølerum. Vejledt konkret om hyppigere rengøring af ventilationsgitter i kølerum samt køleskab ved buffet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Afløbsriste i produktionskøkken med vandlås. Vinduer er lukkede i produktionskøkken. Dør til udeareal et par meter fra produktionskøkken fremstår ikke skadedyrssikret, da dør ikke lukker tæt selvom der er sat dørpumpe på. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpeget kritiske kontrolpunkter varmbehandling og nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

59 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ALFA - Fredensborg**

Adresse Kongevejen 1

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 27099602

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrol dokumentation for varmebehandling og nedkøling for perioden januar 2024 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fulgt egen frekvens 1 x ugen for hele januar, men mangler enkelte målinger for varmebehandling og nedkøling for perioden februar 2024 til dags dato. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden følger egen satte frekvens 1 x ugen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om regler for ophægning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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.

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk