

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer i samtlige køleskabe, målt til mellem 2 og 3 grader, ok. Kontrolleret procedurer for holdbarhedsangivelser, virksomheden har ikke fødevarer hvor der er holdbarhed over 1 døgn, anbrudte fødevarer bruges op, ok. Kontrolleret procedurer for at undgå fremmedlegemer i mad, herunder opbevaring af emballage og brug af handsker. Kontrolleret procedurer for håndtering af mad uden allergener, herunder adskilte processer og rengøring mellem processerne, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum og transportkasser fremstår rent. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pålægsmaskine, bordflader, gulve, kølefaciliteter og fade.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum og transportkasser fremstår vedligeholdt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kalibrering af termometre. Virksomheden kalibrer mindst 1 gang om året, ok. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse hvor virksomheden har udpeget varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling som ccp'er, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling fra uge 40 og frem.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed 1 led frem. Virksomheden bruger menuplan som sporbarhedsdokument, hvorpå der er skrevet leveret fra Frk. Laura og adresse. På alle

06-02-2024

Dato

45 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frk-Laura - Foodproduction &**

Delikatesse

Adresse Søndergade 19G

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 43071645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

transportkasser er ID-mærkning plus leveringsadresse, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Id-mærkning af transportkasser ud af huset. Herunder at autorisationsmærket sidder i ovalform påskrevet DK 6961 EF.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: sporbarhed på dressingbægere i to forskellige størrelser. Set følgeseddel, ok.

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift