

Kontrolrapport



Virksomhed **Bernstorff Slot**

Adresse **Jægersborg Alle 93**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **31881056**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

30-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	17-04-2019	
Dato	06-11-2018	
Dato	19-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskelokale, buffet og tjenerkøkkener, herunder vægge, gulve, vaskbare flader, samt køle- og fryseinventar, opvaskemaskiner og ismaskiner. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af køleblæsere i virksomhedens køle- og fryseinventar.

Følgende er konstateret: Hylder i kølerum i personalestuen, fremstår med pletvise sorte belægninger af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse og desinficering af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligehold af gulve, vægge, vaskbare flader, samt tætningslister i køle- og fryseinventar. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for udskiftning af linoleumsgulv nær opvaskemaskine i tjenerkøkken, samt udskiftning af tætningslister i grøntskabe, da disse fremstår



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Bernstorff Slot

Adresse Jægersborg Alle 93

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 31881056

side 2 af 2

med mindre huller.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af afløb i køkkenet. Følgende er konstateret: Riste til afløb er ikke fastmonteret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler, herunder at en vandlås ikke vurderes som skadedyrssikring. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, opvarmning og nedkøling, varmholdelse, samt varemodtagelse for perioden 01-01-19 til dags dato.

Kontrolleret: Fastsættelse af frekvens for dokumentation. Følgende er konstateret: Virksomheden skriver i deres egenkontrolprogram at de kritiske kontrolpunkter skal dokumenteres en gang om ugen, men der dokumenteres kun en gang om måneden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler på området.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift