

Kontrolrapport



Virksomhed **Konferencecentret Egelund**

Adresse **Hillerødvejen 92**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **16834017**

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, 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

21-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2020	
Dato	21-11-2019	
Dato	21-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand, sæbe og aftørningspapir. Opbevaring, temperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar i produktionskøkken og kælder. Fødevarer fri af gulv. Personale bærer arbejdsuniform.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Inventar og udstyr - herunder ovn, emfang, blæstekøler, isterningemaskine og arbejdsborde. Vejledt virksomhed om at øge frekvens for rengøring af blæseriste i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skærebrætter, tætningslister i køleinventar, varerelevator til kælder samt gulv og vægge i produktionskøkken. Vejledt virksomhed om vedligeholdelse af loft på tørvarelager. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionskøkken med gulvrister og insektnet for vinduer. Kontrolleret: Opvaskemaskine og lister udenfor kølerum i produktionskøkken. Følgende er konstateret:

Opvaskemaskinens inderside af låg fremstår med boblende og afskallet maling. Lister foran kølerum fremstår med rust nederst. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Konferencecentret Egelund**

Adresse **Hillerødvejen 92**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **16834017**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden 12. maj 2021 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-06-2021

Dato