

Kontrolrapport



Virksomhed **Korsbæk på Bakken**

Hovedkøkken

Adresse Dyrehavsbakken 79-81

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 45158411

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	
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

07-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2019	
Dato	28-06-2019	
Dato	22-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum og i øvrige køleskabe, mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer, som foregår i blæstkøler samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om at samtlige håndvaske i produktionsområde skal være tilgængelige. Vejledt konkret evt. brug værktøjet SiTTi til styring af nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle og frostrum.

Følgende er konstateret: Lameller i opvaskemaskine fremstår med røde belægninger og overflade på hylde på tørlager fremstår med noget, der minder om skimmel. Virksomheden påbegynder rengøring af lameller under tilsynet og har tilkaldt teknikker samt udskifter overflade beklædning på hylde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum, gulv i produktionsområde samt vægge og loft i produktionsområde. Kontrolleret: vedligeholdelse af personaletoliet og lameller i opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: gulv på herre personaletoliet fremstår



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Korsbæk på Bakken**

Hovedkøkken

Adresse Dyrehavsbakken 79-81

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 45158411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med afskallet maling, loft på herre og dametoilet fremstår med ikke vaskbare overflader og gardiner i opvaskemaskine fremstår flosset.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overflader, udstyr og inventar skal fremstå velvedligeholdte og med en glat og vaskbar overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, varmholdelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden: april 2021 til d.d. Vejledt om dokumentation på indfrysning af laks, der anvendes til gravad laks samt ydet konkret vejledning om at følge de skriftlige procedurer for, at der anvendes et indstiktermoemter til kontrol og dokumentation af bl.a. varmholdelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer, der skal opbevares på køl.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden indfryser laks, der anvendes til gravad laks. Der er ikke udarbejdet en dækkende risikoanalyse for denne aktivitet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for tilpasning af risikoanalyse i forhold til virksomhedens aktiviteter.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-07-2021

Dato