

Kontrolrapport

Virksomhed **Botilbuddet Østerled -**

Pilegården

Adresse Korsgårdsvej 4

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 58519111

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

17-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2020	
Dato	29-05-2020	
Dato	14-02-2020	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, antal og placering af vaske, opbevaringstemperatur i køleskabe i køkken, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulv, vægge, bordoverflader og indvendig i køleinventar. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader, emfang og tætningslister i køleinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret:

Virksomhed har en nuddelret i køleskabet fra dagen før, virksomheden har ikke udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt i risikoanalysen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejderen fortæller at det er en enkeltstående fejl og oplyser at proceduren er, at alt der gemmes bliver kølet ned i køkkenet i stueetagen. Vejledt generelt om regler for en dækkende risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk