

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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.	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2021	
Dato	21-09-2020	
Dato	21-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkken. Opbevaring af fødevarer i køle- og fryseinventar samt kølerum. Temperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar samt kølerum. Adskillelse og tildækning af fødevarer i virksomhedens kølefaciliteter. Fødevarer fri fra gulv. Personale bærer egnet og rent arbejdsuniform.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale med inventar og udstyr, køle- og fryseinventar samt hylder i kølerum, opvaskefaciliteter, lager med tørvarer. Virksomheden har redegjort for rengøring af pålægsmaskine. Vejledt virksomhed om at bruge fødevaregodkendt desinfektionsmiddel ved rengøring af overflader der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Loft på tørvarerlager fremstår vedligeholdt.

Tætningslister og hylder i køle- og frysesrum. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan for gulv i produktionskøkken. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomhed om at lave en vedligeholdelsesplan for gulv på tørvarerlager i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Konferencecentret Egelund**

Adresse **Hillerødvejen 92**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **16834017**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2022 til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Parmaskinke/Prosciutto di parma 1,8 kg jf. faktura. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk