

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Haldbjerg Skovhave**

Adresse **Kagerupvej 19**

Postnr./By **3200 Helsinge**

CVR-nr. **37143936**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-09-2022



Tidligere kontrol

Dato **16-08-2022**

Godkendelser m.v.



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Privat køkken:

Virksomheden er kontrolleret efter reglerne om lokaler, der fortrinsvis anvendes som privat beboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring.

Der er ikke produktion i virksomheden under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Privat køkken, ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser:

- der er ansatte 7 i virksomheden

- der forventes produktion af morgenbrød/bake off, sandwich, kager marmelade og måltidskasse/morgenmads kurv, ca. 50 stk. kage/cookie/sandwich pr. dag. ca. 5

måltidskasser/morgenmads kurv pr. ugen (gennemsnit).

Produktionen af fødevarer vil foregå tidsforskudt i forhold til beboernes måltider og akt.viteter.

- der afsættes til: den endelige forbruger

Virksomheden har redegjort for:

- procedurer, der sikrer, at husdyr ikke har adgang til lokalet under produktion

- procedurer for, at der ikke ryges i lokalet under produktion

- procedurer for forholdsregler ved sygdom i familien

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Haldbjerg Skovhave**

Adresse Kagerupvej 19

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 37143936

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- hygiejneprocedurer ved toiletbesøg
- procedurer for opvask fra fødevareproduktion adskilt fra privat opvask

Virksomheden har:

Adgang til håndvaski køkken samt skyllevask i bryggers.

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder

Faciliteter til hygiejnisk rengøring af fødevarer

Opvaskefaciliteter og procedurer for desinfektion

Faciliteter til at holde og overvåge temperaturforhold for fødevarerne.

Tilstrækkelig kapacitet i virksomheden i forhold til aktiviteter, herunder adskillelse under produktion, oplagring, køl, frost, udstyr og emballage.

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

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har indsendt registrering.

Virksomhedens indretning og drift er vurderet efter Hygiejneforordningen, artikel 4, stk. 2, jf. bilag II, kapitel III.

Virksomheden er vejledt om, at det ikke vil være muligt at fortsætte fødevarevirksomheden i den private bolig, hvis driften viser sig at ligge uden for rammerne af bilag II, kapitel III i hygiejneforordningen.

Generelt vejledt om regler for at anmelde væsentlige ændringer, ejerskifte og ophør.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

12-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk