

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Annexgårdens Bosted**

Adresse Tømmerupvej 14

Postnr./By 4440 Mørkøv

CVR-nr. 19734501

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

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

Denne kontrol, dato

29-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2022



Dato 02-03-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 22-02-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Adgang til hygiejniske håndvaskeforhold i køkkenproduktionen og brug af rent forklæde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: produktionskøkken, grøntkøkken og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyser, egenkontrolprocedurer og dokumentationer for nedkøling. Følgende er konstateret: Der er risikovurderet på nedkøling og der dokumenteres med faste frekvenser, men der er ikke beskrevet i programmets procedurer hvorfor eller hvordan man håndterer risici nedkøling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at man må få fat på programudbyderen for at få rettet sit program og konkret vejledt om at man på www.fvst.dk kan finde et program der kan hjælpe en med at varmebehandle, varmholde og nedkøle på korrekt måde. Programmet hedder SITTI
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk