

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nysøgaard ApS**

Adresse **Nysøgårdsvej 9**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **33956665**

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

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

Denne kontrol, dato

30-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2021	
Dato	17-03-2021	
Dato	07-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I kølerum opbevare virksomheden enkel fødevarer som ikke er tildækket og som er spiseklare. I stikvogn opbevares ikke spiseklare fødevarer som fersk kød i metalbeholdere (kantiner) over spiseklare fødevarer så der er risiko for krydskontamination. Virksomheden få straks rokeret rundt i kølerum under tilsynet. Virksomheden oplyser at de fremadrettet opdeler fødevarer i råvare fx. Fersk kød mv og spiseklare fødevarer i kølerum og køleskabe. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om Krydskontaminering mellem fødevarer grupper

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum og køleskab er hensigtsmæssigt

placeret i de umiddelbare omgivelser inden for virksomhedens produktionssted samt placering i forhold til produktionsflow, så der ikke er risiko for krydskontamination. Fødevarer er hensigtsmæssigt placeret i kølerum/køleskabe, fri af gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum og køleskabe.

Kølerum: vedligeholdelse af gulv, vægge, lofter, dør, reoler,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nysøgaard ApS**

Adresse Nysøgårdsvej 9

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33956665

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fordamper m.v. Tætningslister på dør fremstår tætte og hele. Ingen dannelse af is på fordamperen. Ingen rustdannelse.

Køleskabe: vedligeholdelse ind- og udvendigt. Tætningslister på døre fremstår tætte og hele.

Procedurer/gode arbejdsgange for vedligeholdelse er implementeret og overholdes. Virksomheden kan mundtligt redegøre for sine procedurer for vedligeholdelse af kølerum og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har en risikoanalyse for procestrinnet opbevaring. Virksomheden har mulighed for udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

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

30-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift