

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Center for beskyttet**

beskæftigelse

Adresse **Slangerupgade 60**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29189366**

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	24-05-2022	
Dato	13-07-2021	
Dato	16-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum og køleskab er hensigtsmæssigt placeret i de umiddelbare omgivelser inden for virksomhedens produktionssted samt placering i forhold til produktions flow, så der ikke er risiko for krydskontamination. Fødevarer er hensigtsmæssigt placeret i kølerum/køleskabe, fri af gulv og vægge. Spiseklare fødevarer placeret og er adskilt fra ikke-spiseklare fødevarer, så der ikke er risiko for krydskontamination.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum og køleskabe. Kølerum: vedligeholdelse af gulv, vægge, lofter, dør, reoler, fordamper m.v. Tætningslister på dør fremstår tætte og hele. Ingen dannelse af is på fordamperen. Vægge har langs hylder afskallet maling, pga. metalbakker støder på væggene, nå de sættes på hylderne, der er lidt rustdannelse på gitter og langs kanter ved døren ind til kølerum. Virksomheden noteret det i vedligeholdelsesplan.

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

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 **Center for beskyttet**

beskæftigelse

Adresse **Slangerupgade 60**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29189366**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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 sammenhæng med virksomhedens risikoplysninger.

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk