

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fonden Skærbæk Fritidscenter**

Centralkøkken

Adresse **Storegade 46-48**

Postnr./By **6780 Skærbæk**

CVR-nr. **19810305**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

10-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-08-2021	
Dato	09-02-2021	
Dato	30-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, tildækning samt adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under produktion af frokostretter i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Pålægsmaskine fremstår beskidt med indtørret fødevarer rester omkring knivæg og slibehoved.

Opvaskemaskine fremstår beskidt med slim og flere plamager af fødevarerester. Afløbene i køkkenet fremstår med store mængder fødevarerester fra igårs produktion. Afløbene har en afvigende lugt. Kølegitter i kølerum fremstår beskidt.

Isterningemaskine fremstår beskidt med kalkbelægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tager hånd

Fødevarestyrelsen

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

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 **Fonden Skærbæk Fritidscenter**

Centralkøkken

Adresse **Storegade 46-48**

Postnr./By **6780 Skærbæk**

CVR-nr. **19810305**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om det med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra forrige tilsyn til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er registreret ved Fødevarestyrelsen med følgende aktiviteter:

- Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav
- Forarbejdning, alternativ varmebehandling, herunder sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur
- Forarbejdning, varmebehandling
- Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer klar til varmebehandling
- Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige varer og/eller varer med regelfastsat kølekrav.

Virksomhedens registrering er opdateret med: Navn, telefonnr samt email på kontaktperson.

Fødevarestyrelsen

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

10-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift