

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Selvejende Institution**

Hareskovbo

Adresse Skovalleen 8

Postnr./By 2880 Bagsværd

CVR-nr. 70887916 Aut.nr. 6877

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Temperaturer i køleenheder. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl.

Mundtligt gennem procedure for håndtering diæter, ønsker, og allergier hos beboere. pt er der ingen beboere med Allergener, men køkkenet har procedurer for at producere så der undgås krydskontamination. Køkkenet producerer ikke MAP, sous vide

eller llt. Mundtligt gennemgået procedure for slicing af pålæg, herunder skærerækkefølge, mellemrengøring og vask

og desinfektion. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om nye retningslinjer mht. fødevarer med kort holdbarhed (under 5

dage) hvor produktprøver er en konkret vurdering, men hvor det forventes at man overvåger forekomsten af Listeria ved

udtagelse af miljøprøver, hvis man leverer til sårbare forbrugere. Henvist til opslaget "Find ud af, om virksomheden

skal tage prøver for listeria, og lav en prøveplan", nærmere afsnittet "Særligt for fødevarer med kort holdbarhed (under 5

dage)" på fødevarestyrelsens hjemmeside. Kravene til dokumentation af mikrobiologiske kriterier på snittet frugt og

grønt er uændret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Borde og udstyr

der kommer i kontakt med fødevarer samt kølerum, herunder gulve, vægge, hylder og fordamper. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Set

stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret:

Sporbarhed via faktura på sødmælk, grisekæber og hvidkål.

Kontrolleret oplysninger til modtagerkøkket. Ingen

anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR- og P-nummer via virk.dk.

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Brugsanvisning samt virksomhedens mundtlige procedure for brug af følgende

06-02-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

