

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **3043 Wihlborgs Hørsholm**

Adresse Slotsmarken 15

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 24997189

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

07-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i kølerum, tildækning af fødevarer opbevaret på køl, fødevarer løftet fra gulv på lager i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkkenet herunder køleskabe, arbejdsborde og gulv. Opvaskeområde herunder gulv og indvendig i opvaskemaskine. Kølerum herunder hyldesystem og gulv.

Vejledt om rengøring af køleblæser i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om vedligeholdelse af udstyr og emballage.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **3043 Wihlborgs Hørsholm**

Adresse Slotsmarken 15

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 24997189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har i risikoanalysen udpeget, varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling som et CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning fra opstart til d.d. Virksomhedens dokumentationsfrekvens er ugentlig.

Kontrolleret: risikoanalyse og egenkontrol for syltning.

Følgende er konstateret: Virksomheden sylter rødbede, rødløg og agurksalat. Under tilsynet blev der fundet syltede rødbede med produktionsdato i december måned 2022. I virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolsprogram fremgår det at ved lang holdbarhed af syltede produkter, skal syltningen styres med Ph og sikres at Ph er lavere end 4,4. Virksomheden har ikke procedurer for måling af Ph og har heller ikke relevant overvågningsudstyr til at måle Ph.

Endvidere oplyser køkkenansvarlig at de langtidstilbereder fødevarer, men langtidstilberedningen fremgår ikke i virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolsprogram. Under tilsynet blev langtidstilberedning tilpasset i virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolsprogram.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om tilpasning af risikoanalyse ift. virksomhedens fødevareaktiviteter, samt at følge de skriftlige procedurer til overvågning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: durum mel, landbrie, øko kidneybønner, kyllingbryst. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og jf. følgeseddel Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

07-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift