

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skjulhøjgård**

Centralkøkkenet

Adresse **Ålekistevej 226**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **27755836** Aut.nr. **6509**

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i nye regler om prøvetagning i henhold til mikrobiologiforordningen.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personalet toilet, emballagerlagerrum, tørvarelagerrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. Virksomheden oplyser, at de i en periode ikke har produceret varm mad selv og derfor ikke har udført egenkontrol for opvarmning og nedkøling i den periode.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer) - herunder korrekt udformning af mærket. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod - 20 mg jod pr. kg salt.

Ingen anmærkninger

15-03-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk