

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teglporten - centralkøkken**

Adresse **Teglporten 11**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6685**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter salmonella og E. coli for snittet frugt og grønt, samt miljøprøver for Listeria og fastlagt en passende prøvefrekvens for disse produktprøver og miljøprøver (2 gange årligt).

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af salmonella og E. coli i snittet frugt og grønt marts 2023, og miljøprøver marts 2023. Vejledt virksomheden konkret om at udtage 5 enheder af hvert produkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af tørvarer og emballage i depoter. Opbevaring af køle- og frostvarer, herunder stikprøvekontrol af temperaturer og adskillelse. Adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer. Nedkøling af kompot mm. Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling og overvågning af denne. Udstikning af dej. Hygiejnisk opbevaring af arbejdstøj og privat tøj. Håndvaskefaciliteter i produktionen og toilet. Opbevaring af affald udendørs i lukkede containere. Håndtering af fremmedlegemer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Varemodtagelse, fordelergang, køkken, kølerum, depotrum, omklædning, cafeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af

varemodtagelse, fordelergang, køkken, kølerum, depotrum, omklædning, cafeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for februar og marts 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

17-03-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Teglporten - centralkøkken

Adresse Teglporten 11

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virkksomheden mærker den enkelte ret med fravær af allergener. Der er opslag i cafeen omkring allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt gældende autorisation. Virksomhedens indretning og aktiviteter er i overensstemmelse autorisationen.

Mærkning med Id nr. på termokasser.

Fødevarestyrelsen

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

17-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk