

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fredensborg Ældremad -**

Skovgårdens køkken

Adresse Boserupvej 601

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 29188335 Aut.nr. 6700

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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter.

Opbevaringstemperaturer. Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske prøver ved holdbarhed under 5 dage. Konkret vejledt om anvendelsesmuligheder/holdbarhed vedr. indfrysning af pålæg som virksomheden selv slicer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, opvaskeområde, køle-/fryseinventar. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram vedr. fødevarekontaktmateriale. Set skriftlig dokumentation for udpegede kritiske kontrolpunkter i indeværende år.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure vedr. information om allergene ingredienser samt procedurer vedr. frysning af proukter indeholdende allergener. Generelt vejledt om regler vedr. skiltning med information om allergener i caféområde.

Kontrolleret procedurer vedr. anvendelsesforeskifter til afdelingskøkkener omkring håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Id-mærkning.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: datablad for sort engangsemballage til varme take away retter samt for salatbøtter, virksomheden anvender emballage efter anvendelsesforeskifter.

25-04-2023

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk