

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Staldknægten**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 30350553

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

09-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023	
Dato 25-08-2021	
Dato 27-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der anvendes klæde på brød ved udskæring, lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud. Virksomhedens oplyser at lune buffet retter på buffet ikke står i mere end 3 timer, buffeten overvåges af personalet. Vejledt omkring at, virksomheden kan styre buffet ved hjælp af p-skive således at tid kan styres.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har styr på buffetserveringen.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Kontrolleret at der er tilgængelighed af håndvask.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en køledisk med fx. pastasalat, bulgur og humus, der er målt for høje temperatur i denne disk. Ejer oplyser at, at den slukkes hverdag og at, den først tændes når der fyldes fødevarer i, og at fødevarer derfor ikke har den rette temperatur på tilsynstidspunktet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Staldknægten**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 30350553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

de også fremover vil styre denne ved hjælp af 3 timer.

Vejledt konkret om gældende temperaturkrav på kølepligtige fødevarer samt drøftede løsning med evt. p-skive således at virksomheden kan styre de 3 timer på alle fødevarer der står på buffen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse ved buffet område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning som er udpeget som kritisk kontrolpunkt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk