

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VUGGESTUEN FREDERIKSGÅRDEN**

Adresse Højmarkvej 45

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 43477617

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

06-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-02-2023	
Dato 11-01-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 15-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt målt opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder.

Gennemgået virksomhedens procedure for opvarmning, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseenheder samt opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: I de to sammenhængende lagerlokaler i kælderen, hvor der opbevares en fryser med fødevarer samt fødevarekontaktmaterialer som bagepapir og fryseposer, ses der spindelvævsdannelse rundt langs loftet og støv på gulve. Der lugter fugtigt/jordslået i lokalerne. Der ses i det ene lagerlokale et hul i væggen, hvor der inde i hullet ses spindelvævsdannelse, gråt støv og små sorte jordlignende klumper. Alle fødevarerne er i en kumme-fryser, og fødevarekontaktmaterialerne er emballerede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler og vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 20 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 **VUGGESTUEN FREDERIKSGÅRDEN**

Adresse Højmarkvej 45

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 43477617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken og lagerlokaler i kælder.

Følgende er konstateret: I lagerlokaler i kælder, som er forbundne, og hvor der opbevares en kummefryser med fødevarer samt fødevarekontaktmaterialer som bagepapir og fryseposer, ses der i det ene rum et stort hul i væggen, hvor det i toppen ikke er muligt at se, hvor hullet fører hen, og hvor der på kanten af hullet står en skadedyrsfælde. Der ses ingen tegn på skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og skadedyrssikring af fødevarelokaler og vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden fra den 01.02.2023 til d.d.

Bøde fremsendt 10.000 Kr. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen dokumentation for nedkøling i perioden fra den 01.04.2023 til d.d. Virksomheden har udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt, og virksomheden har en skriftlig egenkontrolprocedure for nedkøling og fastsat frekvensen for dokumentation af nedkøling til 1 gang/måned. Virksomheden opbevarer 1 pose varmebehandlet, nedkølet suppe i virksomhedens fryser i køkkenet, 2 poser varmebehandlede, nedkølede ris i virksomhedens kummefryser samt en skål med varmebehandlet, nedkølet pasta i virksomhedens køleenhed. Virksomheden oplyser at der jævnligt nedkøles varmebehandlede fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi selvfølgelig styr på.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk