

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hestkøbgaard ApS**

Adresse **Hestkøb Vænge 4**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **41145528**

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

23-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-12-2022	
Dato	18-08-2022	
Dato	05-07-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har fået leveret fødevarer uden at være tilstede. Leverandøren har stillet virksomhedens fødevarer uden under et telt i det fri. Der opbevares fødevarer som fersk fisk i flamingo som står på bord, et stativ med 3 kasser fersk kød 2 kasser med ca. 10 kg hakket oksekød og 1 kasse med forme burgerbøffer. Målt temperatur i kasser med hakket oksekød med luftføler til 16.4 grader og med indstik termometer mellem 8.8 - 6.3 grader. Formet hakket oksekød burger målt med luft føler til 14.4- 16.4 grader og med indstik føler 10.2 grader. Virksomheden kontakter firmaet som oplyser at de har sat fødevarerne kl. 8.35 og virksomheden ankommer først kl. 10.00 og FVST har været der siden KL 9.45. FVST spørg ind til hvad de vil gøre med det fersk kød. Virksomheden oplyser at de kasseret kødet. FVST oplyser at de kan vurdere kødet i forhold til kernetemperatur af det hakket kød. Virksomheden oplyser at alt kasseres. Gennemgået virksomheden mundtlige og skriftlige procedurer for varemodtagelse og at de fremadrettet overholder de CCP for varemodtagelse og at leverandøren ikke sætter fødevarerne udenfor, når de ikke er tilstede.

Vejledt om temperatur for varemodtagelse og skadedyrsikring i forhold til fødevarer opbevares under åben himmel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Hestkøbgaard ApS**

Adresse **Hestkøb Vænge 4**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **41145528**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere /gastro bakker, nedkøling foregå i køleskabe eller kølerum og overvåger temperaturen med indstikstermometer. Set termometer.

Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevarer passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Udleveret fakta ark om nedkøling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stikprøvevis siden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer for nedkøling. Virksomheden har elektronisk egenkontrol og anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 4 timer. I virksomhedens egenkontrolprogram har virksomheden mulighed for at anvende SiTTi Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

23-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift