

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baunehøj**

Den Kommunale Madservice

Adresse Carlshøjvej 66

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 11715311 Aut.nr. 6465

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vareflow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering. Procedure for retur af emballage og fødevarer: Emballage kommer retur rent (bliver vasket igen) og fødevarer kommer ikke retur, hvis der skulle komme noget retur, så vil det blive kasseret. Mundtlig drøftet proceduren for hovedretten fisk med broccolisauce, herunder opvarmning og nedkøling. Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle- og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer, samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse fødevaresikkerhedskriterier, proceshygiejne kriterier i perioden 2022 og 2023, ingen anmærkninger

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier. Vejledt at virksomheden ændre frekvens til et passende.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure

18-10-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baunehøj**

Den Kommunale Madservice

Adresse Carlshøjvej 66

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 11715311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt pålægsmaskine, arbejdsborde, produktionsudstyr, gastrobakker, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lofter og vægge i kølerum, køleskabe, blæstkøler og produktionsområder og emhætter samt beholdere til opbevaring af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens produktionsområde, opvaskeområde herunder kølerum, blæstkøler. Vejledt konkret at virksomheden udarbejder en vedligeholdsplan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for listeria i miljøet

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6465 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk