

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skjulhøjgård**

Centralkøkkenet

Adresse **Ålekistevej 226**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **27755836** Aut.nr. **6509**

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for hygiejnisk håndtering af affald.

Ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for undgåelse af utilsigtet tilblending af allergener og undgåelse af fremmedlegemer i maden. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personalet toilet, tørvarelagerrum, emballagelagerrum, produktionsrum - herunder kold, varm, grønt og bageafdeling samt opvaskerum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret eller uddannet i håndtering af fødevarer.

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

02-02-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk