

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pilehuset**

Køkken ved festsalen

Adresse Bystævneparken 24

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6536

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, 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 og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for iblødsætning og kogning af bælgrugter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskeafdeling, spisestue, tørvarelagerrum og i kælder: slagterbutik, købmandsbutik, slikforretning, mælkeriet er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er bestilt nye insektnet - også til rummene i kælderen samt at gulvene i kælderlagerrum vil blive malet. Dette følges op ved næste tilsyn

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
Virksomheden ønsker at tage rum med køle og fryseskabe i brug i kælderen for at udvide lagerkapaciteten. Der er vejledt i at ansøge om ændringer i autorisationen via FVST hjemmeside. Desuden er der drøftet om pølsefærdiet i kælderen kan indgå i autorisationen - denne er dog pt. ikke i brug.

15-03-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk