

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Akaciegården**

Adresse **Betty Nansens Alle 2A**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **32159567** Aut.nr. **6329**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Tilbagetrækning: Kontrolleret procedurer for tilbagetrækning med ansvarlige medarbejderen herunder 1. led frem og et led tilbage: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af spiseklar fødevarer i transportvogn før levering til afdelingens køkkener, samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum og fryser i kælderen: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Temperatur køle og frost: kontrolleret rumtemperatur i nogle transport vogn, kølerum i og fryser i kælder: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opvarmning og nedkøling, transport af kold

20-03-2024

Dato

1 time 15 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 **Akaciegården**

Adresse Betty Nansens Alle 2A

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 32159567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og varme mad, opbevaring køle og frost fra januar 2024 til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af færdigpakkede diæt mad.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dosering af tilsætningsstoffer i marmelade herunder citronsyre og pektin samt dosering af farvestof i Kage, marcipan og glasur.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk