

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	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for slicening gennemgået med medarbejder - herunder skærerækkefølge og aftørring/rengøring mellem produkttyper.. Gennemgået mundtlige arbejdsgange, der forebygger kontaminering af fødevarer med desinfektionsmidler. Kontrolleret opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler, ingen anmærkninger. Der er vejledt i at skifte mellem desinfektions middel for at undgå resistens. Gennemgået virksomheden produktion, virksomheden MAP:- Sousvide samt langtidsstegning ikke. 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 kontrollere, uden anmærkninger.

Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter og allergener. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter.

Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Mundtligt gennemgået procedure for håndtering af diæter og allergier, herunder adskillelse under produktion. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende fremmedlegemer. Virksomheden har fokus på fremmedlegemer i arbejdsgange for den daglige produktion. Drøftet virksomhedens procedure for tilbagetrækning - et led frem og et led tilbage, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Emhætte over kipsteger fremstår med

03-04-2024

Dato

1 time 40 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 **Baunehøj**

Den Kommunale Madservice

Adresse Carlshøjvej 66

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 11715311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spindelvæv samt gammelt fedt der drypper. Emhætter over ovne og gryder fremstår med snavs og fedt.

Kølegitter i kølerum fremstår med sort snavs, loftet i kølerum fremstår med sort, brun støv og snavs.

Loftet i produktionsområdet fremstår med spindelvæv, fedt samt brune pletter.

Lysarmatur i loftet i produktionsområdet fremstår med gamle madrester, fedt og snavs

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør rent / finder en fremtidig løsning

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemottagelse, herunder yderdør, gulvrister samt kloak i produktionsområdet.

Vejledt generelt om kalibrering af termometer mindst en gang årligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vejledt konkret om opdatering af vedligeholdelsesplan

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko analyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for desinfektion, tilbagetrækning samt diæter / allergener

Virksomheden er i februar mdr. overgået til andet egenkontrollsystem, og deres risiko analyse og egenkontrolprogram er i den forbindelse opdateret

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

Kontrolleret virksomhedens autorisation fra den 16. november 2021 som stadig er gældende, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. EU liste aktiviteter og virksomhedens risikokarakterisering.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden producerer marmelade til eget brug. Vejledt om marmelade bekendtgørelsen. www.fvst.dk

Fødevarestyrelsen

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

03-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk