

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pilegården**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Produktionskøkken

Adresse Bregnerødvej 122

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6315

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i fryser og

kølerum, herunder adskillelse. Virksomheden tilkaldte

kølemontør under tilsynet på kølerummet, hvor

lufttemperaturen blev målt til 8 grader, mens det om

morgenen var målt til 3,4 grader C. Vejledt virksomheden

konkret om at flytte varer til andet køleskab. Skylletemperatur i

opvaskemaskine aflæst til 84 grader C. Vejledt virksomheden

konkret om placering af udendørsvogn - køkkenet er ikke egnet

til dette formål.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, kølerum, opvask, grøntrum. Afvaskning af kølekasser,

der er modtaget retur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Lagerlokale, kølerum, opvask, køkken, grøntrum. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for overvågning af

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, pH,

pakning og kalibrering for november 2018 - januar 2019.

Virksomheden har redegjort for hvorledes den måler

temperatur ved varemodtagelse og ved nedkøling. Vejledt

virksomheden konkret om kalibrering af termometre både ved

høj og lav temperatur og mærkning med nummer på

termometrene.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Autorisation er dækkende for

virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret mærkning med id.nr. på kasser med fødevarer til

levering til institutioner. OK.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

08-01-2019

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed