

Kontrolrapport



Virksomhed **Pilegården**

Produktionskøkken


Adresse **Bregnerødvej 122**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6315**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianm., karantæne, 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 www.findsmiley.dk

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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for udblødning og kogning af bønner. Produktion af dej. Rensning af broccoli. Opbevaring af fødevarer på tørvarelager. Opbevaring af fødevarer i kølerum og frostrum. Temperatur i kølerum målt 5 grader C.

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.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af grønttilberedning, kølerum, koldt køkken, varmt køkken, bageafsnit, opvaskerum, tørvarelager, garderobe og 2 personaletoiletter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og pakning for januar 2020. Vejledt virksomheden konkret om

overvågning og dokumentation af nedkølingen for intervallet 65 til 10 grader C. Gennemgået procedurer for nedkøling.

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: Gennemgået virksomhedens aktiviteter med henblik på opdatering af autorisation. Ny autorisation vil blive fremsendt. Kontrolleret mærkning med id-nr på kasser.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Set regnskaber for juli



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

05-02-2020

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

