

# 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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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 <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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i fryser og i kølerum, herunder adskillelse og temperatur, målt 3,9 grader C. Procedurer for opvarmning/nedkøling af supper og leverpostej, herunder korrekt brug af termometer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Procedurer for brug af desinfektionsmidler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: *Listeria monocytogenes* i fiskesalat og boller i karry (spædbarnsret, 10 prøver) og *E. coli* og salmonella i råkost, for prøver udtaget december 2020. Prøverne er undersøgt på akkrediteret laboratorium.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask, grøntkøkken, kølerum, varmt køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, temperatur ved udportionering, nedkøling for januar 2020. Kalibrering af termometre december 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret:

Offentliggørelse af kontrolrapport på hjemmeside.

Følgende er konstateret: Der linkes til anden virksomheds kontrolrapport og ikke til virksomhedens egen kontrolrapport. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.- og p.nr ok. Mærkning med id-nummer på termokasser.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

08-02-2021

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed