

Kontrolrapport

Virksomhed **Rungstedgård**

Adresse Rungsted Strandvej 107

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 20733616

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
19-08-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	03-05-2021	
Dato	19-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	04-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkkenet, målt opbevaringstemperatur i køle -og frostrum, køleskuffer i produktionskøkkenet, adskillelse og tildækning af fødevarer, fødevarer løftet fra gulv på tørvarelager.

Følgende er konstateret: I fryserum i produktionskøkkenet er der tydelig tappedannelse fra kondens, i loft, på underside af hylder og på gulvet. I fryserummet blev der under tilsynet opbevaret en utildækket bakke med rå cookiedough og en utildækket bakke med rå croissanter, som der var dryppet is og vand ned på. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndtering af fødevarer, herunder at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, arbejdsborde, køleskuffer, i produktionslokalet. Gulv, hylder og køleblæser i kølerrum. Gulv, reolsystem på tørvarelager. Isterningsmaskiner i kaffekøkkenet.

Følgende er konstateret: Gummilister i køleskabe i kaffekøkkenet og gummilisten ved gulvet i køleskabet ved konditorområdet fremstår med mørke belægninger. Indersiden

Kontrolrapport

Virksomhed **Rungstedgård**

Adresse Rungsted Strandvej 107

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 20733616

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af lågen i den store tunnel opvaskemaskine fremstår med snavs af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: vejledt om udarbejdelse af en vedligeholdelsesplan ift. løbende udbedringer i køkkenet herunder grydeskeer, loftsplader i produktionskøkkenet, kaffekøkkenet og varemottagelsesområdet, fugekanten og loft i opvaskeområdet Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, pH måling for fermenteret fødevarer, indfrysning af fisk, alternativ opvarmning fra sidste tilsyn til d.d. Vejledt om at notere temperatur i kommentar feltet, når der er IT problemer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

19-08-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift