

Kontrolrapport



Virksomhed **Erindringskøkkenet**

Flynderupgård

Adresse Agnetevej 9B

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 64502018

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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2017	
Dato	30-08-2016	
Dato	05-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: Temperaturer i div. Køle-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet. Mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer i store mængder, herunder at de nedkøles efter gældende lovgivning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovne m.v. samt opvaskemaskine på svært tilgængelige steder. Konkret vejledt om at der ligeledes rengøres i kælder hvor der opbevares service og emballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, intakte lister i køle/fryse-møbler, og i fuger/liste m.v. i gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Erindringskøkkenet**

Flynderupgård

Adresse **Agnetevej 9B**

Postnr./By **3060 Espergærde**

CVR-nr. **64502018**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmningstemperaturer og nedkølingstemperaturer af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d..

Der er generelt vejledt om, at virksomheden efter lovgivningen, skal virksomheden revidere deres egenkontrolprogram en gang årligt, således at det er tilpasset faktiske aktiviteter, samt opdatere risikoanalysen.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Medarbejder oplyser mundtligt procedurer for oplæring af medarbejderne.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-10-2018

Dato