

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Munkerupgård**

Adresse **Jørgenshvilevej 10**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **15028882**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2021	
Dato	13-11-2020	
Dato	12-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkken. Opbevaringstemperatur og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar samt køle- og fryserum. Fødevarer fri fra gulv. Opbevaring af fødevarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med køle- og fryseskab, isterningemaskine, bordoverflader, ovne, opvaskefaciliteter, lager, håndvask samt gulv og vægge. Følgende er konstateret: Loft i virksomhedens kølerum i kælder fremstår enkelte steder med sort belægning. Loft i virksomhedens kølerum i stueetagen fremstår enkelte steder med sort belægning. Virksomheden gør begge lofte rent under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Munkerupgård**

Adresse Jørgenshvilevej 10

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 15028882

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken lukker tæt. Gulvrister i produktionskøkken er fastskruet. Vejledt virksomhed om at få lavet en plan for vedligeholdelse af gulvet i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden september 2021 til dags dato. Virksomheden har været lukket i nogle dage i decemeber 2021 samt fra d. 28/2 - 13/3 2022. Ydet vejledning om at virksomheden følger dokumentationsfrekvens på nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og P-nr jf. virk.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

15-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk