

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af hakket kød, der ved en fejl er modtaget som frossent. Virksomheden oplyser, at det sættes i kølerum. Opbevaring af tørvarer på lager. Opbevaring af emballage på lager. Temperatur i kølerum målt 3,4 grader C. Temperatur i fisk målt til 2,4 grader C af virksomheden.

Virksomheden placerede isterninger under fisken og frossen vare i bakke over fisken. Adskillelse i kølerum. Virksomheden har redegjort for sine tilbagetrækningsprocedurer. Håndtering af affald (der sorteres i metal, plast og øvrigt affald til forbrænding). Der udleveres ikke madaffald til dyr.

Virksomheden har redegjort for procedurer for mdtagelse af returvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt og koldt køkken, opvask, kølerum, grøntkøkken, fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokale, produktionskøkken varmt og koldt, opvask, kølerum. Ingen anmærkninger. Kalibrering af termometre januar 2023. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og opbevaring. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for revision december 2022, kalibrering januar 2023, ph oktober 2022 - januar 2023, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaring januar 2023. Vejledt virksomheden konkret om at nedkøling på 4 timer fra 65 til 10 grader C anses som sikkert. Vejledt virksomheden konkret om at temperatur for hakket kød (2 grader C) bør fremgå af alle dele af egenkontrollen (risikoanalyse, procedurer, skema).

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

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pilegården**

Produktionskøkken

Adresse Bregnerødvej 122

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt gældende autorisation. Mærkning med Id nr på termokasser.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager. Set dokumentation for regnskab for alle 4 kvartaler 2022, og for overholdelse af økologiprocenten. Set leverandørerklæring. Læst guldmærkepolitik, der er opsat ved køkkenet.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk