

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bøgebakken**

Adresse **Bøgebakken 3**

Postnr./By **4320 Lejre**

CVR-nr. **29188548**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-01-2019	
Dato	13-11-2017	
Dato	16-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dette er en kontrolbesøg med fokus på nedkøling af tilberedte fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået mundtligt virksomhedens håndtering og procedurer af nedkøling for tilberedte fødevarer.

Virksomhed har ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet.

Virksomheden oplyser at de nedkøler i poser med begrænset mængder og følger retningslinjerne om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Dette bliver overvåget med et indstikstermometer og tages i midten af fødevarerne. Vejledt generelt om kalibreret af måleudstyr.

Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og introduceret virksomheden til værktøjet SITTi. Link:

Sider - Sikker varmebehandling, nedkøling og varmholdelse (foedevarestyrelsen.dk). Vejledt generelt om risikoen ved for langsomt eller for sent nedkøling af tilberedte fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for nedkøling som er udpeget som et CCP. Set egenkontrolprogram herunder skriftlige procedure for nedkøling med frekvens for dokumentation. Set dokumentation for nedkøling for perioden juni 2022 til dags dato. Vejledt konkret om ændring af oversigt i køkkenet omkring nedkøling hvor der står beskrevet

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 **Bøgebakken**

Adresse Bøgebakken 3

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 29188548

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturintervallet fra 65-10°C på max 3 timer. I egenkontrolprogrammet står der beskrevet og dokumenteres temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bekræftelse af risikoplysninger og fødevareaktiviteter samt CVR nr.

Fødevarestyrelsen

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

17-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk