Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højbjerggård**

Adresse Højbjerggårdsvej 16
Postnr./By 2840 Holte
CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6195

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [x] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Varemodtagelsesprocedurer. Gennemgået flow for ind- og udlevering af varer, affald, opvask, personale.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder opvaskeområde, grøntrum, tørvarelager, mellemgang med vareind- og udlevering smat opbevaringsområde med thermokasser og kølerum. Personaletoilet overfor køkken. omklædningsrum og tilstødende personaletoilet.
Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en skriftlig og dækkende risikoanalyse, hvor alle trin i processen i produktionen er risikovurderet i forhold til mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici. Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for flow, varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling, pakning og transport. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for følgende kritiske punkter varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og pH værdi. Revison af egenkontrolprogram. Set skriftlig dokumentation for overvågning af kritiske kontrolpunkter siden sidste kontrolbesøg til dags dato.

Vejledt virksomheden konkret om, at Fødevarestyrelsen er i gang med en vurdering af eventuelt kølekrav på kølepligtige varer under transport. Konkret vejledt virksomheden om

04-12-2023
Dato

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højbjerggård**

Adresse Højbjerggårdsvej 16

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

revidering af risikoanalyse/egenkontrolprogram i forhold til listeria herunder, at der ikke er krav om listeriaanalyser i hhv. produktprøver og miljøprøver ved produktion af fødevarer med holdbarhed under 5 dage såfremt målgruppen ikke er sårbare forbrugere. Konkret vejledt virksomheden om revidering af HACCP plan for pH værdi, herunder frekvens for overvågning. Virksomheden oplyser, at pH måles ved anvendelse af ny opskrift.
Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Opdateret risikooplysninger. Set ID mærkning på thermokasser.

04-12-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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