

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmstrupgård**

Pilen

Adresse **Holmstrupgårdvej 39**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **29190925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

05-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	16-03-2022	
Dato	28-02-2019	
Dato	18-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur på køl, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevist kontrolleret rengøring af inventar i køkken, samt køle- og fryseskabe på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling i perioden fra den 01.10.23 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget nedkøling som et kritisk kontrolpunkt i virksomhedens risikoanalyse, og virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Holmstrupgård

Pilen

Adresse Holmstrupgårdvej 39

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har udarbejdet en skriftlig egenkontrolprocedure for nedkøling. Af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling fremgår det at virksomheden sikrer sig, at temperaturen ved nedkøling falder fra +65 grader til under +10 grader indenfor 4 timer. Af virksomhedens dokumentation for nedkøling fremgår det, at virksomheden ikke har fulgt sin egenkontrolprocedure for nedkøling. Virksomheden har i perioden fra den 01.10.23 til d.d. ved 11 ud af 14 målinger dokumenteret starttemperaturer på under 65 grader (hhv. 35 grader, 40 grader, 45 grader, 41 grader og 34 grader), og afsluttet nedkølingen til under +10 grader efter mellem 3-4 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er jeg helt enig i.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol og nedkøling.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på fødevarer, som er doneret. Ingen anmærkning.

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

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift