

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	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter listeria (kategori 1.3), salmonella (kategori 1.19) og E.coli (kategori 2.5.1).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens. Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria (kategori 1.3), salmonella (kategori 1.19) og E.coli (kategori 2.5.1) i december 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum, herunder temperaturkontrol og adskillelse. Virksomheden har redegjort for procedurer for optøning af kyllingekød, dette foretages i kølerum i bakker på særskilt stativ. Virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring og desinfektion af udstyr og borde efter håndtering af rått kyllingekød, samt personlig hygiejne. Dette foregår ved eget bord, hvor der ikke foregår andet på dette tidspunkt. Virksomheden har indført nye procedurer for udblødning af ris over natten og borthældning af vandet. Virksomheden har redegjort for procedurer for kontrol af opvarmningstemperatur på kyllingekød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, kølerum, opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for kalibrering af termometre januar 2023.

23-02-2024

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og optøning. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning (CCP). Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, ph for januar-februar 2024. Revision december 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kylling leveret sidste uge, samt dagens leverance af fødevarer. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. Id mærkning af termokasser.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 1., 2., 3. og 4. kvartal 2023 / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

23-02-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk