

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Farumhus ApS**

Adresse Hovedgaden 42

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 28504462

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-03-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 01-03-2023	
Dato 22-04-2022	
Dato 31-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder i salgsområde, samt produktionslokale. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i køleindretninger. Adskillelse, samt opbevaringsforhold af fødevarer. Yderligere er kundeområde og toiletfaciliteter kontrolleret. Ydet konkret vejledning om tildækning af diverse kager i kølerum.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget observeres der, at medarbejdere anvender handsker, og ikke får vasket hænder imellem forskellige arbejdsprocesser. Der observeres at der ekspederes kunder, hvor der håndteres uemballeret brød og kager og betjenes kasseapparat uden skift af handsker eller vask af hænder. Derudover, håndterer den ene medarbejder urent service ved

Fødevestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Farumhus ApS**

Adresse Hovedgaden 42

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 28504462

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskinen med handsker på, og tager straks efter imod ny bestilling fra en kunde uden skift af de handsker som er anvendt til det urene service eller vask af hænder. Der observeres at der ikke én gang bliver vasket hænder under kontrolbesøget. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er stor risiko for kontaminering imellem de forskellige arbejdsprocesser. Vejledt konkret om at handsker ikke må erstatte håndvask. Virksomheden havde følgende bemærkninger vi plejer at være gode til det, jeg tror det skyldes travlhed. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarerne indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Skydelåge med glas til kølerum med pålæg m.m. til smøring af sandwich i salgsområdet fremstår snavset og fedtet. Blæseren i samme kølerum fremstår støvet, og hyldeknægte og undersiden af de nederste hylder fremstår også med spild af væske. Håndtagene til køleskufferne ved kaffeområdet fremstår ligeledes fedtede og snavsede. Mellemrummet imellem køleskufferne fremstår også med pletter af ældre dato af snavs. Bagvæggen ved opvaskemaskinen, og omkring benene på stålbordet ved opvaskemaskinen fremstår snavsede. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: yderdør i Produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af pølsehorn uden for køl. Yderligere set produktbeskrivelse for virksomhedens fyldte påskeæg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og p-nummer jf. virk.dk, samt fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift