

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Koldkærgård Ranch og**

Konferencecenter ApS

Adresse Skovsgårdsvej 112

Postnr./By 9370 Hals

CVR-nr. 32651925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

22-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 05-04-2022	
Dato 03-09-2021	
Dato 04-09-2019	

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.

Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe og håndklædepapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det 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:

Virksomhedens køleskabe fremstår med snavs, produktrester på lister og på bagvæg indvendig i det ene køleskab. Det ene køleskab fremstår med skimmellignende vækst på liste.

Bagrum, hvor her er opbevares en fryser med fødevarer, fremstår med meget spindelvæv som hænger fra loft og vægge. Opvaskemaskine fremstår med rød/brun plamager med produktrester og kalk rester, indvendig i toppen og hele vejen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Koldkærgård Ranch og**

Konferencecenter ApS

Adresse **Skovsgårdsvej 112**

Postnr./By **9370 Hals**

CVR-nr. **32651925**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

langs kanten og listen.

Kaffemaskine fremstår med lag af kalk i toppen hvor vandet hældes i.

Område bag køleskabe fremstår med snavs og meget spindelvæv.

Område under bordplade og over hylde med fade ovs., fremstår med spindelvæv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg rengjort.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skuffer, bordplade og loft i lille lagerrum.

Følgende er konstateret: Loft fremstår med rå sement, bordplade og skuffer fremstår med hul og rå træ på kanter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, og vaskbare overflader i fødevarevirksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en risikoanalyse ved kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg lavet.

Virksomheden er vejledt om hvor på fødevarestyrelsens hjemmeside, at man kan finde skema til risikoanalyse og eksempel på egenkontrol, til ud printning.

Virksomheden oplyser at de har aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost og varmebehandling.

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

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk