

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fuglsang Herregaard**

Adresse Nystedvej 73

Postnr./By 4891 Toreby L

CVR-nr. 25867017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser 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	
14-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 10-05-2023	
Dato 05-10-2022	
Dato 12-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, datomærkning af egen producerede fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Generelt vejledt om håndvaskeforhold med koldt og varmt rindende vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Spiseområde med buffetbord og opbevaring af bestik, køkken med køleenheder, bordoverflader, ovn, ventilation, komfur og opvaskemaskine, tørlager med røremaskine og stikprøvevis hylder til opbevaring, dessertkøkken med køleenheder og bordoverflader, lager med køleenheder og stikprøvevis hylder til service, samt barområde med køleenheder, bordoverflader og kaffemaskine.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for lister i enkelte køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden fortæller, at renovering af køkkenet er blevet udsat og forventes varende fra november 2025 til februar 2026.

Konkret vejledt om vedligeholdelse af bordoverflader i barområde, der fremstår med huller i rå materiale.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

