

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Furesø Biocenter / Værløse Bio**

Adresse **Bymidten 44**

Postnr./By **3500 Værløse**

CVR-nr. **35905170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
21-01-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 07-03-2022	
Dato 17-05-2021	
Dato 10-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Samt kontrol af øvrig beskyttelse mod andre former for forurening af fødevarerne Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel. Og der er er kontrolleret for virksomhedens affalds håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er spindelvæv i loftet på lageret, og der ligger chips p gulvet under køleskab.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af fødevareraktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den udførte egenkontrol for de seneste 2 mdr. på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

