

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokkedal Slot Copenhagen**

Adresse **Kokkedal Alle 6**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **41455837**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, antal og placering af vaske, opbevaringstemperatur i køle- og fryserum, adskillelse og tildækning af kølepligtige fødevarer, opbevaring af rent arbejdsbeklædning, gennemgået virksomhedens produktionsflow herunder nedkøling i blæskøler og håndtering af affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af varmt parti og anretterkøkken herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader og køleinventar med tætningslister. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse. Følgende er konstateret: Kølerum med grønsager og kølerum ved bageri fremstår gråt stativ med rust og afskallet maling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalysen, stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse,

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokkedal Slot Copenhagen**

Adresse **Kokkedal Alle 6**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **41455837**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden januar 2022 og til dags dato. Vejledt konkret om evt. tilpasning af risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket. Vejledt generelt om at kontrolrapporten skal hænge ved alle indgange til virksomheden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

07-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk