

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2021	
Dato 07-07-2020	
Dato 11-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en indberetning af virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er anmeldt sygdom (maveonde) blandt et selskab der har spist mad fra virksomheden d. 14-06-2022. Ved tilsynet er der gennemgået relevante dele af produktionen for den mad, som blev serveret til selskabet. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for langtidsstegt oksefilet. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved nedkøling, vist faciliteter til nedkøling, samt fremvist et funktionelt termometer.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen har foretaget relevante undersøgelser i sagen uden at påvise årsagsforhold. Der er fremsendt spørgeskemaundersøgelse, udleveret rør til fæcesprøver, samt interview af personalet. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fødevarer ved lave temperaturer. Vejledt konkret om løsningsforslag til sikring af korrekt varmebehandling ved lave temperaturer, henvist til Sitti-værktøjet på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i kølerum i køkkenet og kølerum i

Fødevarestyrelsen

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

3 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 **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelsesområdet, tildækning af fødevarer opbevaret på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I ala carte køkken ses der tyk ansamling af støv på ventilatorpropel i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse og lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise udført dokumentation for varmebehandling, langtidstilberedning og nedkøling fra start marts til d.d. Virksomheden har en ugentlig frekvens.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Risikoanalyse og egenkontrol

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke tilpasset risikoanalyse/egenkontrol.ift. varmholdelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at få tilpasset virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol til virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: hanebryst og kam.

Virksomheden har redegjort for procedurer ved sporbarhed. Virksomheden sender faktura fra virksomheden der leverer kød, som tages med hjem til videre behandling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

17-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk