

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skjulhøjgård**

Centralkøkkenet

Adresse **Ålekistevej 226**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **27755836** Aut.nr. **6509**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur, produkter.

Gennemgået virksomhedens køleskabe, således at hakket kød kan opbevares ved 2 C og fersk fjekrækød kan opbevares ved 4C, som er et engros krav. Ingen anmærkninger

Returvarer.

Gennemgået muligheden for returvarer fra afdelingskøkken til det autoriserede køkken. Fremsendt materiale vedrørende returvarer og madspild fra FVST. Ingen anmærkninger

Tid/temperatur.

Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Der nedkøles i blæsekøl og i flade stålbakker, dette kan gøres indenfor 3 timer i

temperaturintervallet 65 C til 10 C. Drøftet muligheden for at anvende 4 timers vejledningen i stedet for og henvist til materiale på hjemmesiden FVST.dk Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller IKKE af efter endt

desinfektion. Vejledt generelt om mere effektiv desinfektion på arbejdsborde kan opnåes ved spray-flaske fremfor servietter.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring.

Kontrolleret rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i køkkenet, tørvarelageret og det store kølerum. Kontrolleret rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage i køkkenet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for for august og september for skyllevandstemperaturen, varemottagelse, 2 C kølerum, opvarmning, nedkøling og genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelsen og kølerumsopbevaring, herunder de kritiske kølegrænser for de forskellige produkttyper.

Godkendelser m.v.: ID-mærket.

23-09-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skjelhøjgård**

Centralkøkkenet

Adresse **Ålekistevej 226**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **27755836**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret udformning og anvendelse af identifikationsmærket. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Spisemærke/økologi.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har bekræftet at spisemærke ordningen er ophørt.

Fødevarestyrelsen

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

23-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk