

Virksomhed **Fredensborg Ældremad -**

**Skovgårdens køkken**

Adresse Boserupvej 601

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 29188335 Aut.nr. 6700

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter.

Opbevaringstemperaturer. Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske prøver ved holdbarhed under 5 dage. Konkret vejledt om anvendelsesmuligheder/holdbarhed vedr. indfrysning af pålæg som virksomheden selv slicer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, opvaskeområde, køle-/fryseinventar. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram vedr. fødevarekontaktmateriale. Set skriftlig dokumentation for udpegede kritiske kontrolpunkter i indeværende år.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure vedr. information om allergene ingredienser samt procedurer vedr. frysning af proukter indeholdende allergener. Generelt vejledt om regler vedr. skiltning med information om allergener i caféområde.

Kontrolleret procedurer vedr. anvendelsesforeskifter til afdelingskøkkener omkring håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Id-mærkning.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: datablad for sort engangsemballage til varme take away retter samt for salatbøtter, virksomheden anvender emballage efter anvendelsesforeskifter.

25-04-2023

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift