

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arresødal slotskøkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Arresødalvej 100

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 20023570 Aut.nr. 6182

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Prøveplan.

Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende

prøvefrekvens. Mikrobiologiske kriterier, resultater og

opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At

virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse

af Listeria, E-coli, Salmonella herunder hhv. produkt- og

miljøprøver. Konkret vejledt om analyse for Listeria i

produktprøver ved holdbarhed over 5 dage samt i forbindelse

med vand til produktion at holde sig opdateret hos lokale

vandværk og ikke nødvendigvis udtage prøve af eget vand, da

vand som indgår i produktion af minimalt eller bliver kogt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndvaskefaciliteter. Procedurer for slicening af pålæg.

Virksomheden modtager ikke varer retur, service som

returneres vaskes op inden brug. Mundtlig gennemgået

procedurer vedr. procesforurening (PAH) samt

fremmedlegemer, herunder visuel kontrol i

produktionsområder. Mundtligt gennemgået

tilbagekaldelsesprocedurer. Håndtering under indpakning,

emballering, tid, temperatur og transport.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler, opvaskeområde, grønt, slicer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktion og opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse syltede produkter,

fremmedlegemer, PAH. Dokumentation for pH måling ved

sidste syltning samt tilbagekaldelse af fødevarer. Konkret

vejledt om pH anbefaling i syltede produkter hvor

grænseværdier er pH under 4,4. Revision af

egenkontrolprogram.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

frokostmenu for information om allergene ingredienser.

11-07-2023

Dato

1 time 30 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

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arresødal slotskøkken**

Adresse Arresødalvej 100

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 20023570

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Endvidere er virksomheden bekendt med eventuelle allergener hos deres kunder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens mærkning vedr. oplysninger om anvendelse/opbevaring og produktionsdato. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk