

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter. Flow i produktion, adskillelse af varm og kold produktion. Set indpakning og emballering af dagens produktion samt procedure for transport og modtagelse af genbrugsemballeger. Virksomheden MAP pakker skiveskåret pålæg og anvender det straks over optøning. Procedurer vedr. slicening. Konkret vejldt om

anvendelsesmuligheder af slicer og rengøring af slicer ved pauser. Konkret vejledt om nødvendig risikovurdering af eventuel sous vide produktion. Virksomheden har ikke hotfill. Set godkendte rengørings- og desinfektionsmidler. Vejledt om mulighed for syrerengøring for at minimere kalkaflejringer. Procedure vedr. at undgå fremmedlegemer.

Tilbagetrækningsprocedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, opbevaring af fødevarer. Konkret vejledt om rengøring i opvaskeområde herunder mulighed for syre. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions- og opbevaringslokaler fremstår velvedligeholdte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for tilbagekaldelse af kammerjunker i denne måned samt dokumentation for kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn. Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomheden har ikke hjemmeside men hænger kontrolrapport op ved caféområde. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for uddannelse af køkkenpersonale samt daglig briefing omkring aktuelle fødevarer sikkerhedsmæssige emner.

14-07-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk