

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	
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.	
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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Gennemgået procedurer vedr. transport af fødevarer som leveres overdækket og med en transporttid på få min. da modtagevirksomhed er placeret inden for samme matrikel. Gennemgået opbevaring og adskillelse af fødevarer. Emballering af fødevarer. Temperaturer i køleenheder.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set analyseresultater for listeria i hhv. produktprøver og miljøprøver samt analyseresultater for E. Coli og salmonella i mix grønt i januar 2024. Konkret vejledt om mulighed for at reducere listeriaanalyser til kun at omfatte miljøprøver såfremt holdbarhed på fødevarer produceret i virksomheden er under 5 dage eller styres ved pH i sure fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, opvaskeområde og køle-/fryseenheder. Gennemgået rengøringsprocedurer med køkkenmedarbejder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) personlig hygiejne. Konkret vejledt om skriftlig procedure vedr. at sikre 48 times fravær af personale i virksomhed fra symptomophør ved mistanke om sygdom som kan overdføres til/gennem fødevarer. Procedurer ved. modtagelse af varer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i jan. 2024.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er bekendt med information alleregener hos deres kunder. Gennemgået procedurer vedr. mærkning/information af opvarmning/opbevaring af fødevarer hos modtagervirksomhed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk