

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer vedr. håndtering af fremmedlegemer. Procedurer for affaldshåndtering. Observeret generel opbevaring/adskillelse af fødevarer/fødevareproduktion for at minimere risiko for krydskontaminering. Stikprøvevis taget temperaturer i køl og frys. Mundtligt gennemgået nedkølingsprocedurer samt udlevering af fødevarer til afdelingskøkkener. Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske kriterier herunder udarbejdelse af prøverplaner og prøveudtagning i kategori 1.3, analyse for listeria som ved en holdbarhed under 5 dage og med sårbare forbrugere i målgruppen som minimum medfører udtagning af miljøprøver, vejledning herom fremsendt til virksomheden. Endvidere analyse for salmonella og e.coli i hhv. fødevarekategori 1.19 samt 2.5.1. i spiseklare snittet frugt og grønt..

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Observeret sæbeudlægning samt virkningstid af sæbe på gulve i produktionslokaler. Generelt fremstår lokaler/udstyr rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionskøkken samt udenomsarealer som fremstår uden tæt beplantning og generelt pænt og ryddeligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpegede

25-04-2024

Dato

1 time 10 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 **Fredensborg Ældremad -**

Skovgårdens køkken

Adresse Boserupvej 601

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kritiske kontrolpunkter fra januar til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fremmedlegemer, kemiske forureninger. Generelt vejledt om regler vedr. opdatering af egenkontrolprogram i overensstemmelse med opbevaringstemperaturer i autoriserede virksomheder i kategorien detail med engros.

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

Fødevarestyrelsen

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

25-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk