

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier (listeria i spiseklare produkter, salmonella i snittet frugt og grønt) og proceshygiejnekræterier (E. coli i snittet frugt og grønt).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier: 1.2, 1.19 og 2.5.1 og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (kategori 1.2 Listeria) har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af kategori 1.2 Listeria i spiseklare produkter i perioden 1. halvår 2025.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive

08-07-2025

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Fredensborg Ældremad -**

Skovgårdens køkken

Adresse Boserupvej 601

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

svaberprøver, hvor det er relevant.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varme retter.

Virksomheden oplyser, at temperatur i centrum måles med kalibreret termometer. Gennemgået indretning og vareflow i køkkenet, herunder adskillelse af forskellige arbejdsfunktioner ved adskilte arbejdspladser.

Virksomheden har redegjort for procedurer for andet personales adgang til køkkenet - disse må ikke gå længere end til døren ind til køkkenet. Virksomheden har redegjort for procedurer for brug af desinfektionsmiddel.

Desinfektionsmiddel er godkendt og anvendes efter brugsanvisning på flasken. Virksomheden har redegjort for procedurer for tilbagetrækning og modtagelse af returnerede produkter. Virksomheden har redegjort for procedurer for bagning og varmebehandling af kartoffelprodukter i ovn, i forhold til risiko for dannelse af akrylamid og Pah. Virksomheden har redegjort for procedurer for tilberedning af bønner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Varmt køkken, koldt køkken, caféområde, bageområde, grøntrum, varemodtagelse og tørvarelager, opvask, kølerum og frostrum, personaletoilet, diverse køleskabe. Virksomheden har redegjort for procedurer for brug af deinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Varmt køkken, koldt køkken, caféområde, bageområde, grøntrum, varemodtagelse og tørvarelager, opvask, kølerum og frostrum, personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, herunder dannelse af akrylamid og pah, samt for nedkøling. Risikoanalyse for lektiner. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning, genopvarmning, varmholdelse og nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, genopvarmning og nedkøling for juni og juli 2025.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-07-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift