

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Klarahus**

Centralkøkken

Adresse Agnes Henningsens Vej 1

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6390

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

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 og proceshygiejnekræterier i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser af produktprøver med en passende prøvfrekvens.

Der er vejledt i at verificere at syltede produkter indplaceret i kategori 1.3 har pH < 4,4, samt at udtage miljøprøver under produktion til undersøgelse for Listeria, da der produceres til sårbare forbrugere.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1 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.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af spiseklare fødevarer og snittet frugt og grønt i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1, undersøgt for Listeria, Salmonella og E.coli i 2022 til d.d.

At virksomheden har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: Listeria, Salmonella og E.col.

Virksomheden har ikke haft nogen positive prøver at lave

12-12-2022

Dato

1 time 50 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 **Klarahus**

Centralkøkken

Adresse Agnes Henningsens Vej 1

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tendensanalyser på. Vejledt konkret om, at det ikke er et krav at kontakte Fødevarestyrelsen ved utilfredsstillende resultater for proceshygiejnekriterier.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum, tildækning og adskillelse under opbevaring af fødevarer på køl og frost samt af tørvarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af grøntrum, kølerum, blæstkøler, diverse håndredskaber og køkkenudstyr. Vejledt konkret om at frekvensen af rengøring af fordampere i køle- og grøntrummet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse. Vejledt konkret om at opdatere med modtagelse af fersk indmad, hvis det er relevant.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, transport og køleopbevaring stikprøvevist siden sidste kontrol til d.d.

Godkendelser m.v.: Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, samt opsætning af ID-mærker på transportvogne. Virksomheden oplyser, at de ikke har alternativ varmebehandling, herunder sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur (<75grader).

Risikooplysninger er opdateret. Vejledt konkret om kravene til ID-mærkernes udformning, herunder at det er ovalt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse og opsætning af ID-mærkning på transportvogne.

Vejlet om specifikke krav til mærkets udformning, herunder at det er et ovalt mærke. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 1.-3. kvartal 2022 med overholdelse af økologiprocenten.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift