

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omsorgscenter Enggården**

Centralkøkken

Adresse Engvej 20A

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 12881517 Aut.nr. 6420

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af spiseklar fødevarer under indpakning og emballagen herunder vakuumpakkede varme mad.

Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling og har kontrolleret rumtemperatur i kølerum til 5 grader hvor der var nedkøling af Blommer grød i stål spand hvor der blev målt temperatur i Blommer grød til 35 grader efter 2:30 timer.

Virksomheden fjernede Blommer grød og hældt den i stål bakker og sat den i nedkølingsblæser og har oplyst at hvis den inden for 4 timer ikke opnå 10 grader bliver grødet kasseret.

Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling generelt med medarbejder i varme køkken, herunder fremvisning af instiks termometre: Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om bedre sikring af temperatur og tid ved nedkøling (gennemgang med medarbejder i varme køkken af egenkontrolprocedurer desangående) og konkret vejledt om nedkøling i stålbakker i stedet for stålspand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, herunder arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og samtlige køle- inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling af varme retter herunder nedkøling til 10 grader i 4 timer, samt procedurer for overvågning af nedkøling.

Konkret vejledt virksomheden om gennemgang af egenkontrolprocedurer for opvarmning og nedkøling, herunder temperatur og tid, med deres medarbejder i varme køkken.

24-02-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omsorgscenter Enggården**

Centralkøkken

Adresse Engvej 20A

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 12881517

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i januar 2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret samt mærkning med ID mærkningen.

Fødevarestyrelsen

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

24-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift