

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse **Skovparken 1 B**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **41333014** Aut.nr. **5788**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer i råvare- kølerum, færdigvarekølerum og pakkekølerum, efterprøvning af temperatur i kølerum.

Kontrolleret håndtering af fødevarer ved fremstilling af saucer og grød, udportionering og pakning af biretter- desserter.

Spurgt ind til procedurer for sikring mod fremmedlegemer under produktion og ved pakning af færdigretter og biretter.

Der udføres løbende visuelt kontrol og overvågning, defekte arbejdsredskaber kasseres og der opbevares ikke løse gentande i håndteringsområder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af transporten i store kølevogn, pakning af kølevogn, løbende overvågning af temperatur i lastrum under transport, og procedurer for genvendelse af papkasser og transportkasser der er brugt til madlevering. Der hjemtages ikke papkasser som har været opbevaret hos forbrugeren.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Pakkelokale, vareudlevering, varevogn til madtransport, råvarekølerum, mælkekøler, mellemkøl, færdigvarekølerum med pakkeområde og mellemlokale med opbevaring af bl.a. rene stikvogne, bradepander, stikvognsplader. følgende er konstateret: I mælkekølerum er der sort belægninger i mindre omfang på køleanlæg, i lille kølevogn er der i køleanlæg lidt sort snavs på blæser, samt grå snavs i gulv afløb i mellemlokale med rent udstyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende: Grå plastkasser til udbringning af kølemad til afdelinger, samt rengøring af pakkebånd på pakkemaskine og underliggende område, som desinficeres efter rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

01-03-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse Skovparken 1 B

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 41333014

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Produktionslokale, emfang, vareudlevering, lille varevogn og grå transportkasser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for køle- og frostopbevaring, og udbringning/transport af kølemad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for overvågning af temperatur i køle- og frostfaciliteter, og temperatur under transport af kølemad til forbruger og plejecentre. Der er fremvist kurver over logning af temperatur i december 2022 og januar 2023.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring/anden dokumentation/analyser. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret 2- og 3 rums plastbakker, bulkbakker, lukkefilm, stikovnsposer, runde og rektangulære plastbægre

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

01-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)