

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse **Bakkegården 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **29188459** Aut.nr. **5887**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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: Hygiejne under produktion:
MAP-pakning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Virksomheden gennemgik mundtligt og fysisk procedurer for kontrol med iltniveau i MAP-pakningen, herunder aflæsning af maskinen, frekvens og procedurer for stikprøvevis måling af iltprocent, samt praktisk kontrol med svejsning af bakkerne under pakning.

Modtagelse af returvarer: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgang af modtagelse af returvarer, herunder opbevaring særskilt fra resterende fødevarer samt med fysisk opmærkning på produktet.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskemaskine i opvaskerummet, samt mundtlig gennemgang af ugentlig manuel rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedurer for opbevaring og varmebehandling af hakket kød, udnævnt som kritiske kontrolpunkter, herunder temperaturkontrol på køleopbevaring, samt kontrol med temperatur ved opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af opbevaringstemperatur i køleskab hvor der opbevares hakket kød, for Februar 2023 og Marts 2023.

Mærkning og information: Sporbarhed, animalske fødevarer 1. led tilbage og 1. led frem: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på følgende modtagne animalske fødevarer på kølelager: Stegebacon, 1,180 kg, bedst før: 13.04.2023, Bacon i skiver, 1000 g, bedst før: 01.05.2023, Nakke Kogt Røget naturform, 2,3 kg, batchnr. L1206018, samt stikprøvevist kontrolleret oplysninger der medfølger når virksomheden fremsender animalske fødevarer, Bacon i skiver, til detail-led.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan fremvise

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2023

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse **Bakkegården 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **29188459**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

følgedokumenter på alle tre ovenstående modtagne produkter med varebetegnelse, samlet vægt, modtager samt sælger af produkterne. Det kan derfor sandsynliggøres at der er sammenhæng mellem følgedokument og produkter. For følgedokumenter der fremsendes ved videresalg af færdigpakket fersk Røget bacon til detail-leddet, kan virksomheden fremvise en ordre fra detail-leddet, som, sammen med virksomhedens modtagekontrol af råvarerne, kan sandsynliggøre hvilken bacon der er sendt ud af huset.

Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Virksomheden er vejledt generelt om regler for sporbarhed på animalske fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering af fødevareaktiviteter samt risikoplysninger i KOR.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med 30-60% er overholdt, herunder kontrolleret dokumentation for regnskab samt overholdelse af økologiprocenten for månederne December 2022, januar og februar 2023. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af leverandører, herunder dokumentation for varernes økologisk oprindelse. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk