

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet**

Adresse Kirkedalsvej 49

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 29189587

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-03-2022



Dato 17-11-2021



Dato 03-06-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i gastrobakker, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden anvender blæstkøler og nedkøler til under 10°C, herefter bliver fødevarerne portioneret ud og pakket under køling.

Virksomheden har mundtligt redegjort for starttid og temperaturmåling nedkøling af en varmebehandlet ret.

Kontrolleret korrekt brug af termometer.

Vejledt generelt om brug af værktøjet SiTTi på fvst.dk til beregning af alternativ kombination af tid og temperatur ved nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra uge 1 2023 til uge 20 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk