

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979 Aut.nr. 5727

| 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,<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              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vareflow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens håndtering af råvarer, samt gennemgået flow og håndtering af råvare fra varemodtagelse til produktion: Ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens procedure for tørret bønner herunder korrekt udblødnings procedure, ingen anmærkninger. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedure for levering af rå fisk til afdelingerne. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af stegt fisk. Procedurer for opvarmning/nedkøling af stegt fisk herunder korrekt brug af termometer. Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden anmærkninger. Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Ingen anmærkninger. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køleenheder, fryser herunder gummilister, arbejdsborde, redskaber til produktion, hylder, emfang rulleborde samt indvendig i opvaskemaskinen, Ingen anmærkninger. Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare

23-05-2023

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

flader ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vedligeholdelsesplan for vedligehold af kølerum dør, gulvet ved rist

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning samt nedkøling stikprøvevis fra december 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af frisk fisk samt opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR 5727 på det færdigt pakket fødevarer til afdelingerne.

Risikooplysninger er opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

23-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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