

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EAT køkkenet**

Centralkøkken

Adresse Edith Rodes Vej 8

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6174

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens flow for dagens ret opvarmning til min+75°C, observeret proces. Efterfølgende kommes spiseklar ret i pet-bakker og i blæsekøl. Tid/temperatur overholdes inden for 3 timer (virksomhed fastholder tidl. nedkølingsregel).

Håndtering af fremmedlegemer. Virksomheden har dette som GAG og observerer gennem hele produktionsflow for minimering af fysiske risici. Såfremt der konstateres evt. mulig fremmedlegeme i den spiseklare ret, kontaktes relevant fagperson for endelig vurdering for evt. kassation.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: I grønrum og produktionrum dagligt.

Periodisk rengøring ugentligt og månedligt foretages i alle virksomhedens fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kritiske kontrolpunkter på opvarmning og nedkøling gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og procedurer for opvarmning og nedkøling samt rengøringsprocedure gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for februar 2023 til dags dato for opvarmning og nedkøling er gennemgået.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter stemmer overens med EU-lister.

11-08-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk