

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse Herlevgårdsvej 3

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719 Aut.nr. 6274

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	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: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter listeria kat 1.3 samt salmonella kat 1.19 og E- coli kat 2.5.1 i råkost. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens. Vejledt virksomheden i at udtage miljøprøver med frekvens 4 gange om året.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria, E-coli samt salmonella undersøgt for stikprøvevis for perioden 2022 og 2023

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedure for fremmedlegemer, ingen anmærkning. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende tilbagetrækning både fra leverandør og intern, ingen anmærkninger. Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Køkkenet har et system for hvad der skal leveres til de forskellige afdelinger, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilbagetrækning og prøveplan for listeria.

07-09-2023

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse **Herlevgårdsvej 3**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **63640719**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, jf. www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. på 6274 transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 3. april 2019, som stadig er gældende.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i

perioder, 1. og 2. kvartal 2023. Stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager Ingen anmærkninger.

07-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk