

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse Bakkegården 1

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 29188459 Aut.nr. 5887

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tid/Temperatur:

Kontrolleret virksomhedens procedurer for opvarmning og holdetid, herunder stegning til kernetemperatur under 75 grader celcius: Virksomheden benytter indbygget elektronisk beregningsværktøj i e-smiley til udregning af holdetider ved stegning/bagning af grøntsager, kød, fisk o. lignende, for at opnå ønskede kernetemperatur i tilstrækkelig tid til sikring af fødevaren.

Virksomheden fortæller at medarbejderne forinden en stegning med ønsket kernetemperatur under 75 grader forinden benytter indtastning i værktøjet for en eksakt holdetid. Ingen anmærkninger. Virksomheden er opmærksom på at kølet fersk fisk skal varmes til 60 grader i minimum 1 minut, da værktøjet ikke nødvendigvis tager højde for parasitter i råvarer. Virksomheden benytter pt. kun frosset fisk i produktionen.

Akrylamid: Overhørt virksomhedens mundtlige procedurer til sikring af at stegte kartofler, kartoffelbåde samt brød og boller steges/bages så lyse som muligt, så akrylamiddannelsen elimineres mest muligt: Virksomheden benytter kun kogte kartofler til hele små stegte kartofler, samt benytter forstegte kartoffelbåde til stegte kartoffelbåde i ovnen. Medarbejder i produktionen fortæller at boller, kartoffelbåde og små ovnkartofler ikke steges sprøde da borgerne som modtager maden derved ikke kan tygge dem. Virksomheden opbevarer øvrige friske kartofler over 6 grader celcius i mørkt og køligt kartoffelrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Lokaler, vedligehold: Følgende er kontrolleret: Kølerum 1, frostrum samt gulv i kold afdeling. Følgende er konstateret: gulvet i det kolde køkken er klinkegulv, hvor der langs væggene/kanterne af gulvet samt omkring udstyr som fx køle/fryseskab, under borde hvor vandet ikke svabres så grundigt og omkring bordben, flere steder ses ansamlinger af

14-09-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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 **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse **Bakkegården 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **29188459**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

vand efter rengøring, som har givet anledning til belægning med grålige svært afkradselige aflejringer.

Virksomheden er opmærksom på at gulvet bør vedligeholdes i en grad så det fortsat er glat og vaskbart, og finder en løsning på at få løsnet aflejringerne.

Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for forurening med akrylamid i kulhydratholdige produkter samt opvarmning og langtidsstegning. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedurer for langtidsstegning, herunder brug af beregningsværktøjet til holdetider samt dokumentation hver gang der steges med kernetemperatur under 75 grader.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for tilberedning med kernetemperatur under 75 grader: Virksomheden har ikke haft aktiviteten i månederne Maj, Juni, juli, August eller September til dags dato, og har derfor ikke dokumenteret nogle tilberedninger.

Virksomheden regner med at genoptage aktiviteten. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer via sidemandsoplæring samt ansvarlig tovholder i virksomheden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt EU-liste i KOR.

Emballage m.v.:

Sporbarhed: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: stikprøvevist kontrolleret sporbarhedsdokumentation på følgende emballage: madfilm 185 mm x 52 mm x 500 meter, hvid 3-rums plastikbakke samt sort plastikbakke 22,7 cm x 17,8 cm x 5 cm.

Genbrug af egnet FKM: virksomheden benytter intet genbrugsemballage som har direkte kontakt til fødevarerne, men udelukkende flamingokasser til varmholdelse hvori der altid forefindes fuldt emballerede

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

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 3 af 3

produkter. Virksomheden forklarer at kasserne kan vaskes i opvaskemaskinen, men som oftest rengøres med klud vand og sæbe af chaufføren som gennemgår dem får revner, huller eller andet som gør dem uegnede, hvorpå de kasseres hvis de er tilfældet. ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk