

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OK-Centret Dronning Anne Marie**

Køkken

Adresse Solbjerg Have 7

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 14268235 Aut.nr. 6821

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden stiller store krav til leverandører vedr. råvarer og har gode arbejdsgange. Kølepligtige og ikke letfordærlige råvarer bliver gennemgået ved varemottagelsen og såfremt råvarer ikke lever op til virksomhedens krav, returneres varerne. Ingen anmærkninger.

Affaldshåndtering: Der er gode arbejdsgange for sortering af affald i køkkenet. Endvidere set aflukket affaldsrum hvor samtlige containere er lukket med låg. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af udstyr efter brug foretages i to faser - først vask og efterfølgende desinficering.

periodisk rengøring:

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulv med rist/nedløb i området ved kipgryder fremstår med sorte slimede belægninger og snavs. Billeddokumentation foretaget.

Gulv ved og under blæsekølere fremstår med store kalkaflejringer. Fuger ved blæsekøl 2 og 3 er i opløsninger og fremstår sorte. Billeddokumentation foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på udskiftning af rustne hjul på stikvogne. Virksomhed er i proces. De fleste er udskiftet.

Ingen anmærkninger.

Opfølgning på gulv i køkken 1 (kælder) stadig ikke repareret,

24-10-2023

Dato

2 timer 50 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 OK-Centret Dronning Anne Marie

Køkken

Adresse Solbjerg Have 7

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 14268235

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dog opretholdes forholdet stadig som under en bagatelgrænse, da der ikke er direkte kontakt med fødevarer i lokalet. Ingen anmærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på krav til råvarer fra leverandør er gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for krav til kølepligtige råvarer er gennemgået.

Vejledt generelt om skriftlige procedurer for periodisk rengøring (GAG).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens årlige revision gennemførelse og resultater er gennemgået.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og risikooplysninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 herunder er følgende kontrol foretaget: Kontrol af opgørelser over økologiprocenten i perioden, 1. og 2. kvartal 2023 - efter virksomhed er gået fra sølv til bronze spisemærke. Stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne samt vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Ved kontrol af udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager er registreret i regnskab, er der konstateret en kasse med kokosmælk fra Irma. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for varekøbet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at forholdet ikke gentager sig.

Vejledt konkret om at alle fødevarer skal dokumenteres i regnskab for det økologiske spisemærket.

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk