

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Håndværkerforeningens**

Plejehjem

Centralkøkken

Adresse **Håndværkerhaven 49**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **64942212** Aut.nr. **6426**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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: Følgende er kontrolleret:

Virksomheden har redegjort for varemottagelse og opbevaring af fødevarer. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ligeledes redegjort for krav til råvarer samt krav til deres leverandører. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på kølepligtige produkter - køl og frys.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opfølgning på rengøring af kalkaflejringer.

Virksomheden er i proces omkring kalk ved ovnområdet.

Endvidere er fordamper/blæsekøler i kølerum 2 rengjort.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på virksomhedens risikoanalyse for opvarmning- herunder sous vide og langtidstegning. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og deres skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for temperatur på opbevaring af kølepligtige fødevarer køl og frys er gennemgået. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur på opbevaring af kølepligtige fødevarer køle- og frys er gennemgået fra september til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse for udpegede CCP'er: kølevarer, fersk kød/fisk og hakket kød er gennemgået og deres skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelsens CCP'er på: kølevarer, fersk kød/fisk og hakket kød er gennemgået

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol på

31-10-2023

Dato

2 timer 55 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 Håndværkerforeningens

Plejehjem

Centralkøkken

Adresse Håndværkerhaven 49

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelsens CCP'er.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en ugentlig frekvent dokumentation for varemodtagelsen.

Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation af de udpegede CCP'er på fersk kød/fisk og hakket kød i perioden juni til dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på. Jeg tager en snak med personalet omkring fremadrettet procedurer.

Der er foretaget billeddokumentation af følgesedler med modtaget fersk kød/fisk eller hakket kød som er holdt op i mod dato for virksomhedens manglende dokumentation af egenkontrollens gennemførelse af CCP'erne: kød/fisk og hakket kød.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt brug af ID-mærkning. Vejledt konkret om udformning af ID-mærkning med klar oval ring. Såfremt at ringen udviskes, skal ID-mærket udskiftes.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 3. og 4. kvartal 2022, og 1., 2. og 3. kvartal. Der er foretaget en vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager / kontrol af at udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager er registreret i regnskabet. Virksomhedens har redegjort for deres procedure for kontrol af leverandørernes økologificering. Set virksomhedens råvarepolitik. Ingen anmærkning,

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift