

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse **Skovparken 1 B**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **41333014** Aut.nr. **5788**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion af stegt rødspættefilet, anretning af juleplatter, og snitning af pølser. At personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages hyppig håndvask, samt brug af engangshandsker. Kontrolleret temperatur i køleskabe i kold afdeling, kølerum med færdigretter klar til pakning samt kølerum med emballerede færdigretter.

Kontrolleret arbejdsgange for varmebehandling og nedkøling af færdigretter bl.a. fisk i blæstkøler og klar hønsekødssuppe i suppe/saucekøler, samt procedurer for efterprøvning/kontrol af temperatur efter nedkøling inden overflytning til pakkekølerum.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af kategori 1.2 og 1.19 spiseklare fødevarer, er undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og fødevarekategori 2.5.1 for proceshygiejnekriterier i perioden 2023.

Set dokumentation for analyseresultat for miljøprøver i samme periode. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har fulgt sin prøveplan og der er udtaget det korrekte antal prøver i perioden januar til dags dato i 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultat for vandprøve udtaget ved vandhane i produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktbærende overflader, gulve i produktionslokaler, emfang, kølerum med nedkølede produkter til pakning, kølerum med færdigretter og 2 blæstkølere, opvaskelokale herunder tunnelvasker og granolvasker, samt køleskabe i kold afdeling.

05-12-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse Skovparken 1 B

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 41333014

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion af produktbærende overflader, pålægsmaskine, slicemaskine, steamkedler og blæstkølere. Gennemgået brug af desinfektionsmidler, herunder virketid samt rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Kontrolleret at anvendte desinfektionsmidler er godkendt til brug i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler, pakkerum, kølerum og opvaskelokale. På rullefogne i opvask er der lidt rust på vognhjul og ikke helt afdækning af mindre hul i gulv ved sovse/suppekølere. Virksomheden oplyser at det udbedres. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65 til 10 grader på maksimal 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling i perioden august til december 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt uddannet i håndtering af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift