

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dronning Ingrid's Hjem**

Centralkøkken

Adresse Carl Jacobsens Vej 6-10

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 25527585 Aut.nr. 6505

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

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: Krav til råvarer:

Virksomheden har redegjort for procedurer ved varemottagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Konserves gennemgås for brud. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

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

Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1. Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier 1.3, 1.19, 25.1 og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden ved undersøgelse af produktprøver har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. Analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Prøver til undersøgelse for Listeria og fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

11-04-2024

Dato

1 time 20 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 **Dronning Ingrid's Hjem**

Centralkøkken

Adresse Carl Jacobsens Vej 6-10

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 25527585

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af snittet frugt og grønt og tunsalat, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i perioden november 2023 til april 2024. Virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier.

Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af Opvasketunnel og røremaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer er udpeget som et mikrobiologisk CCP. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer er gennemgået. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer for perioden januar til dags dato. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU-lister

og risikooplysninger er gennemgået. De er uforandret siden sidste gennemgang. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk