

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ingeborggården**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 27A

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979 Aut.nr. 6555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for slicening, herunder procedurer for rengøring og desinfektion. Set håndtering og udportionering af torsk med sennepssauce samt kager. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af kylling fond, mundtligt gennemgået tid / mængde i blæstkøleren.

Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar.

Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer, samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende fremmedlegemer i produktionen. Virksomheden har fokus på fremmedlegemer i arbejdsgange for den daglige produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde, arbejdsudstyr samt Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine

Køkkenet har fremvist desinfektionsmidler der er godkendt af fødevarestyrelsen med journalnummer, virksomheden har to forskellige desinfektionsmidler, som der skiftes mellem, for dermed at undgå resistens

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vejledt virksomheden om, gennemgang af produktionsudstyr for vedligehold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: indgang til affaldsområdet, virksomheden har eksternt firma til sikring af udearealer. Vejledt virksomheden, at skralde container skal være skadedyrssikret. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

19-04-2024

Dato

1 time 25 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 **Ingeborggården**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 27A

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(HACCP-plan) opvarmning, nedkøling samt rengøring og desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. www.virk.dk og fødevareaktiviteter herunder EU listen samt ID - mærkningen nr. 6555 på transportvognene til afdelingerne.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk