

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødearestyrelsen

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                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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: Temperaturer målt med IR termometer i kølerum 2,3,4, og 5 samt fryserum. Der er overensstemmelse mellem opbevaring af de forskellige kølepligtige fødevarer og temperaturmålinger. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kølerum 2, 3, 4 og 5, køleskab 8 og 9 samt fryserum fremstår renholdte. Endvidere fremstår blæsere i hvert køle-fryserum ligeledes renholdte. Ingen anmærkninger. Der er fulgt op på renholdelse bag opvaskemaskine i opvaskerum. Forholdet er bragt i orden. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af hakket kød og fisk er gennemgået. Der er udpeget mikrobiologisk CCP for begge. Der er udpeget kemisk CCP for fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af hakket kød og fisk er kontrolleret, herunder de korrigerende handlinger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kølerum 2, 3, 4 og 5 samt fryserum er stikprøvevis kontrolleret i perioden ultimo februar til dags dato. Frekvensen er ugentlig. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at få ændret gradtal i oversigt på kølerum, således at minimum ét viser +2 i oversigt.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU lister og risikooptyser er gennemgået.

25-04-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødearestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)