

# Kontrolrapport



Virksomhed **Energi Center Voldparken**

Produktionskøkken

Adresse Kobbelvænget 65

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 33982690

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| 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              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>04-01-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 21-11-2018          |  |
| Dato 22-10-2018          |  |
| Dato 04-04-2018          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Omlædningsfaciliteter. Opbevaring af emballage. Ingen anmærkninger. Vejledt om at indhente godkendt desinfektionsmiddel eller bevis for at desinfektionsmiddel er godkendt. Vejledt om opbevaring af rent arbejdstøj.

Lokaler er gennemgået og listet op med henblik på evt. autorisation, og virksomheden er vejledt om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på spiseklare fødevarer mht. Listeria Monocytogenes, herunder indplacering i korrekt kategori (kategori 1.3 ved holdbarhed under 5 dage, kategori 1.2 over 5 dage). Vejledt virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt mht. Salmonella og E. coli. Vejledt om opsætning af prøveudtagningsprogram. Henvist til emnesiden "alt om Listeria" på fødevarestyrelsens hjemmeside. Gennemgået forskellen på spiseklare og ikke spiseklare fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder inventar og udstyr. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Energi Center Voldparken**

Produktionskøkken

Adresse Kobbelvænget 65

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 33982690

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for dens aktiviteter. Skriftlige procedurer for kritiske kontrolpunkter. Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt om opsætning af prøveudtagningsprogram. Henvist til emnesiden "alt om Listeria" på fødevarerstyrelsens hjemmeside.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden oplyser at levere serveringsklar mad produceret fra ferske animalske råvarer til 8 daginstitutioner (udflyttergrupper) på matriklen, som ikke er registreret hos fødevarerstyrelsen. Virksomheden har ikke ansvar for håndtering af fødevarer hos de 8 udflyttergrupper. Virksomheden og udflyttergrupper betragter aktiviteten som catering af spiseklar mad. Derudover har virksomheden daglig servering af personalemad til 8-15 personer samt 20 årlige arrangementer for 200 mennesker. Det vurderes at virksomheden ikke kan høre ind under 1/3 delsregelen for detailvirksomheder, om levering af maksimalt 1/3 animalske fødevarer til andre virksomheder. Der produceres frokost samt mellemmåltid til eftermiddag. Der produceres pålægssalater og egne pålægsstykker (rullepølse) som skiveskæres. Varmholdt ret produceres 3 gange om ugen. Der indfryses hele pålægsstykker. Der produceres leverpostej, der indfryses rå og opvarmes inden levering. Ingen anmærkninger. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6446 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Levering af serveringsklar mad til detailvirksomheder. Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Autorisationskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Hvis virksomheden ændrer aktiviteter skal Fødevarerstyrelsen underrettes. Ingen anmærkninger. Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr. Kontrolrapporten er ændret d. 21-01-2019.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

04-01-2019

Dato