

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Områdecener Hedelund**

Centralkøkken

Adresse Spangsbjerg Møllevej 316

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 29189803

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-11-2019	
Dato 26-10-2018	
Dato 01-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Vejledt om nedtagning af elite-klistermærke.

Vejledt om den nye smiley-ordning samt udleveret folder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set hygiejne under produktion i varm og kold køkken
- set hygiejne samt håndtering under MAP- pakning og emballering
- set kontrolmåling af ilt-rest
- virksomheden har redegjort for kalibrering af MAP-pakker samt ilt-restmål
- set kontrolmåling af nettovægt
- set opbevaring af fødevarer i køle- og fryserum
- set nedkøling af blomkålssuppe og jordbærgrød
- procedurer for varmebehandling ved sous-vide, herunder temperatur og holdetid
- virksomheden har redegjort for procedurer for adskillelse mellem råvarer og færdigvarer
- procedurer for udbringning af mad
- procedurer for brug af returemballage samt bure
- set hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage
- kontrolleret virksomhedens prøveudtagningsplan og stikprøver af analyseresultater for 2021 for Listeria monocytogenes ved straks, holdbarhedsprøver samt

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Områdeceter Hedelund

Centralkøkken

Adresse Spangsbjerg Møllevej 316

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 29189803

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

miljøprøver

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Set rengøring af lokaler og udstyr ved gennemgang fra varemodtagelse gennem produktion, nedkøling og pakning.

- set rengøring af køle- samt varmevogne

- set rengøring af bil til udbringning samt rengøring af bure samt genbrugsemballage

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende uden anmærkninger:

- set vedligehold af lokaler og udstyr ved gennemgang fra modtagelse, gennem produktion, nedkøling og pakning.

- set vedligehold af bil til udbringning

- set vedligehold af stiktermometre

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varmebehandling ved sous-vide.

Følgende er konstateret: Virksomheden har beskrevet i egenkontrolprogrammet, at der altid varmebehandles over 75 grader. Ved stikprøvekontrol af dokumentationen for sous-vide er det konstateret, at der er opvarmet til 73 grader med en holdetid på 300 minutter. Fødevareen vurderes som sikker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at faktiske procedurer stemmer overens med egenkontrolprocedurer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- stikprøvevis dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer under pakning for december 2021 samt januar 2022

- set stikprøvevis dokumentation for kalibrering af termometre for 2021

- set stikprøvevis dokumentation for kalibrering af ilt-restmåler

- set dokumentation for korrigerende handling ved fund af Listeria i miljøprøver

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk