

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Boserupvej 7**

Adresse **Boserupvej 7**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **64942212** Aut.nr. **6423**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Temperaturer i køleenheder. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Set resultater for dokumentation af mikrobiologiske kriterier.

Der er foretaget både kvalitative og kvantitative prøver på kødsovs mht. listeria og ligeledes på skyllet salat. Vejledt

konkret om at skyllet frugt og grønt skal undersøges for E. coli og Salmonella ifølge køkkenets egen prøveudtagningsplan.

Vejledt om nye retningslinjer mht fødevarer med kort

holdbarhed (under 5 dage) hvor produktprøver er en konkret vurdering, men hvor det forventes at man overvåger

forekomsten af Listeria ved udtagelse af miljøprøver. Henvist til opslaget "Find ud af, om virksomheden skal tage prøver for

listeria, og lav en prøveplan" på fødevarestyrelsens

hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken og lagre, herunder inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og

transport. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og

P-nummer via virk.dk. Gennemgået virksomhedens aktiviteter, registreringer og lokaler i forhold til dens autorisation. Ingen

anmærkninger.

19-09-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk