

Virksomhed **Sønderhaven**

Central køkken

Adresse Søndergårds Allé 100

Postnr./By 2760 Måløv

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6268

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

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 herunder risiko for krydssmitte / kontaminering.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner:

Det indskræpes, at virksomheden, hvor det er relevant, skal foretage undersøgelse ud fra de mikrobiologiske kriterier, der er fastsat i bilag I, når den validerer eller verificerer, om dens procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejne praksis fungerer korrekt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke taget stilling til udtagning af prøver vedr. listeria monocytogenes kategori 1.3 styret vækst af listeria, Salmonella og E-Coli i snittet frugt og grønt samt listeria i miljø

Det indskræpes, at virksomheden skal beslutte, hvor hyppigt det er relevant at udtage stikprøver, medmindre der i bilag I er fastsat specifikke prøveudtagningsfrekvenser, i så fald er prøveudtagningsfrekvensen mindst den, der er fastsat i bilag I til forordningen

Virksomheden træffer denne beslutning som led i dens procedurer baseret på HACCP-principper og god hygiejnepraksis.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en prøveplan, kriterier og frekvens

11-10-2023

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderhaven**

Central køkken

Adresse Søndergårds Allé 100

Postnr./By 2760 Måløv

CVR-nr. 58271713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Udarbejder en plan

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt produktionsudstyr, gastrobakker, arbejdsborde samt røremaskine ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde og arbejdsredskaber i varm produktion.

Følgende er konstateret: Snavs og kalk indvendigt i opvaskemaskinen, gitter på køleaggregat i grøntrum fremstår med sort snavs

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af sværttilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gummilister langs gulvrister og gummilister langs kipgryder

Følgende er konstateret: Fremstår med skimmel liggende sort snavs

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt vedligeholdelse af produktionslokaler hvor der produceres fødevarer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse samt opbevarings temperatur stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemodtagelse samt opbevaringstemperatur.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderhaven**

Central køkken

Adresse Søndergårds Allé 100

Postnr./By 2760 Måløv

CVR-nr. 58271713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

Fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6268 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 2. marts 2020, som stadig er gældende.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten for 1. og 2. kvartal 2023 stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på, ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

11-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk