

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Områdecenter 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	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 21-03-2023



Dato 02-02-2022



Dato 01-11-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: - Procedurer for opvarmning og nedkøling i sous-vide kar samt suppe/saucenedkøling. - virksomheden har redegjort for procedurer for tilbagetrækning samt reklamationer - Virksomheden har oplyst om arbejdsgange i forbindelse med udtagning af miljøprøver til analyse for Listeria, herunder set virksomhedens prøveplan for fødevarekategori 1.2 samt holdbarhedsprøver og miljøprøver. Stikprøvevis set analyseresultater for miljøprøver og holdbarhedsprøver ifølge prøveudtagningsplan for 2023. - Set pakning af kold middagsret, foretaget vægtkontrol samt set afvejning af jordbærgrød, herunder taravægt. - Set opbevaring af returvogne ved varemodtagelsen. Virksomheden har redegjort for modtagelse af returvogne, herunder rengøring af disse. - set opbevaring af færdigpakkede middagsretter i pluklager

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: - set høj og lav rengøring samt rengøring ved pakkelinje i pakkeri samt høj og lav rengøring på pluklager. - Set rengøring af returvogne

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: - set vedligehold af udstyr ved sauce/suppe-nedkøling. Set vedligehold af pakkelinje.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 20 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 **Områdecener Hedelund**

Centralkøkken

Adresse Spangsbjerg Møllevvej 316

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 29189803

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling samt varmholdelse i produktionskøkken for perioden oktober 2023 - januar 2024 samt set 3 loggerdokumentationer af opvarmning og nedkøling i sousvide-kar. Set virksomhedens risikoanalyse for tilbagetrækning samt dokumentation for modtagelse samt handlinger for tilbagetrækninger modtaget i 2022 og 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk