

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EAT køkkenet**

Centralkøkken

Adresse Edith Rodes Vej 8

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6174

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer ved varemodtagelse. Virksomheden har redegjort for procedurer ved varemodtagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer. Frugt og grønt gennemgås for stød, råd og mug.

Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Tilbagetrækning: Virksomheden har redegjort for deres procedurer omkring tilbagetrækning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Varemodtagelsen

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer. Virksomheden har udpeget et mikrobiologisk kritisk kontrolpunkt (CCP) på hakket kød og et kemisk kritisk kontrolpunkt (CCP) på fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fremvist det skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer på det mikrobiologiske CCP for hakket kød samt det kemiske CCP på fersk fisk. De korrigerende handlinger er ligeledes fremvist.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret i perioden December 2023 til dags dato: Der er ikke dokumenteret temperatur på hakket kød og fersk fisk ved modtagelse i uge 49 (2023) og uge 3 og 8 (2024). Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på med det samme.

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

1 time 45 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 **EAT køkkenet**

Centralkøkken

Adresse Edith Rodes Vej 8

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikooplysninger samt EU lister er gennemgået og opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk