

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderhaven**

Central køkken

Adresse Søndergårds Allé 100

Postnr./By 2760 Måløv

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6268

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	☐ 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: Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori/produkttyper, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i perioden 4 kvartal 2023

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.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af frosne hindbær til dagens dessert

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde samt arbejdsudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fryser herunder gulve, vægge, hylder, kølerum samt køleinventar. cafeområdet herunder køleinventar, hylder samt vægge. Mundtlig gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af madvogn

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) mikrobiologiske kriterier, opvarmning samt nedkøling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

17-04-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk samt ID-mærkning på transportvognen til afdelingerne.

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk