Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse Skovparken 1 B
Postnr./By 7900 Nykøbing M
CVR-nr. 41333014 Aut.nr. 5788

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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved udportering af hindbærgrød i bulkpakning og portionspakning af middagsret (kogt skinke m/grønasger og flødekartofler), nedkøling i blæstkøler 3 af risengrød, æblegrød og gratin grønt, herunder set kontrolmåling af temperatur med indstiktermometer.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.
At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.
Vejledt virksomheden konkret i ændringer af katagori 1.2.
At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier.
At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for spiseklare produkter og miljøprøver med frekvens på 6 gange årligt. Der laves også holdbarhedstest på alle produktprøver.
Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria, e-coli og salmonella 2025, samt udførte holdbarhedstets på produktprøver.
Vejledt virksomheden konkret i, at udtage relevante prøver (produkter) der er repræsentative og få dem analyseret for det korrekte kriterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, steamgryder, emfang over stege-kogeområde, blæstkølere, mellemkøl og lagerkøl.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for

18-11-2025
Dato

2 timer 30 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 **Centralkøkkenet Skovparken**

Adresse Skovparken 1 B
Postnr./By 7900 Nykøbing M
CVR-nr. 41333014

Tilsynsførendes bemærkninger

rengøring af følgende udstyr: Frikadelle/bøfformer.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, steamgryder, blæstkølere, mellemkøl, lager køl, rullestik og rulleborde. I blæstkøler 3 og mellemkøl er der monteret plastfendere på vægge og døre til beskyttelse mod transportskader af overfladerne, afblænding af vinduer i lagerkølerum.
Følgende er konstateret: Der er rustbelægning på vognhjul på enkelte rullestik og rulleborde.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar samt vejledt konkret om løsningsmuligheder for vaskbar gulvbelægning i mellemgang ved personaleindgang til omklædningsområde.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for følgende CCP'er- varmebehandling og nedkøling fra 56 grader til 10 grader på maksimalt 4 timer.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling af produkter i november 2025 samt genopvarmning af fødevarer til madklub i september til november 2025.
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.

18-11-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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