

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmegårdsparken**

Centralkøkkenet

Adresse **Ordrupvej 32**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **55670714** Aut.nr. **6690**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Drøftet miljøprøvetagning - herunder relevante steder.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntum, tørvarelagerrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum, caféområde og i kælder: personalegarderobe, personaletilet - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring af gryder - herunder svingarme og rengøring af opvaskemaskinerne. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af fuger ved væg bagved kartoffelskræller

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser i mad til afdelingerne.

Ingen anmærkninger.

Vejledt om opsætning af skilt i caféområde, så der kan spørges om eventuelle allergener

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

23-03-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk