

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	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fulgt deres prøveplan for dokumentation af overholdelse af mikrobiologiske kriterier i fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyste, at de straks ville udtage og indsende prøver iht. prøveplan. Desuden er der set dokumentation for prøver udtaget i 1. kvartal for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier samt miljøprøver.

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

Der er vejledt i hovedrengøring af grøntrum - især hylder under borde og området omkring kartoffelskræller

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i reparation af fuger ved indgang til kølerum og ved riste ved gulvafløb i varmt køkken område

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og

04-07-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Holmegårdsparken

Centralkøkkenet

Adresse Ordrupvej 32

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 55670714

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

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

04-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk