

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse Bakkegården 1

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 29188459 Aut.nr. 5887

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	☐ 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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Følgende er konstateret:

Virksomheden producerer konsumis, som virksomhedne ikke har indplaceret i henhold til mikrobiologiske kriterier. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. virksomheden er vejledt konkret om indplacering af konsumis under processhygiejnekræteriet 2.2.8., enterobakterier samt dertil hørende prøveudtagning.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter følgende fødevarekategorier og dertil hørende fødevaresikkerhedskriterier 1.2., Listeria og 1.19 salmonella og processhygiejnekræteriet 2.5.1. E. coli. Ingen anmærkninger. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for følgende fødevarekategorier 1.2., 1.19, 2.5.1. og miljøprøver. Ingen anmærkninger. Vejledt om indplacering af kategori 2.2.8. og dermed revision af prøveplanen.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.2., 1.19 samt 2.5.1. har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er

06-07-2023

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse Bakkegården 1

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 29188459

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

kontrolleret:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategorier 1.2., 1.19 samt 2.5.1, undersøgt for Listeria, Salmonella og E. coli i perioden 01.01.2022 - 01.07.2023.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun udtaget prøver for fødevaresikkerheds- samt processhygiejnekrakterier og miljøprøver én gang i 2022, hvilket vurderes som for få prøver årligt og ikke følger virksomhedens egen nedskrevne prøvefrekvens på 2xårligt.

Virksomheden fortæller at der ved en fejl ikke er udtaget prøver i efteråret som planlagt.

Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Stikprøvevist kontrolleret at virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af sprængt nakke d. 08.06.2023 undersøgt for Listeria.

Ingen anmærkninger.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Ingen anmærkninger.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: processhygiejnekrakterier for kategori 2.5.1. samt 2.2.8. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udført tendensanalyse, da de ikke var opmærksom på dette krav. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledet generelt om regler for brug af tendensanalyse i evaluering af prøveresultater.

Fremmedlegemer:

kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for kontrol med fremmedlegemer i produkter, herunder mundtlig gennemgang af særlige fokuspunkter i køkkenet såsom emballageåbning med afskær plaststykker.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: mundtlig gennemgang af arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: blender. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse **Bakkegården 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **29188459**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende udstyr: spulehoved med håndtag til produktionsvasken i det varme køkken. Følgende er konstateret: Spulehoved i produktionsvasken i det varme køkken fremstod med brunlige indtørrede afkradselige produktrester af ældre dato omkring samlinger i spulehoveds dele. repræsentanter for virksomheden kunne ikke umiddelbart redegøre for frekvensen af rengøringen af spulehovedet, men ville straks sætte igang med at få indført en grundig rengøringsprocedure for det samt evt. andre kontaktpunkter.

Dette vurderes de foreliggende omstændigheder som et bagatalagtigt forhold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret revision af egenkontrolprogrammet: Virksomheden har dokumenteret revision af egenkontrolprogrammet d. 27.01.2023, samt dertil hørende justeringer. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: flødeost, flydende helæg, forstegt roastbeef, Øko kærnemælk, fortykningsmiddel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: ID-mærkning: Følgende er kontrolleret: stikprøvevis kontrol af ID-mærkning af færdigpakke animalske fødevarer på frost, hakkebøf, kyllingebryst samt sammensat produkt aspargessupper m. kødboller og brød, herunder korrekt angivelse af aut. nr. samt korrekt udformning af EU-identifikationsmærkning. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift