

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979 Aut.nr. 5727

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer og emballage (kasser), der kommer retur til køkkenet. Virksomheden modtager ikke varer retur, hvis der skulle komme noget retur, så vil det blive kasseret. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende fremmedlegemer. Virksomheden har fokus på fremmedlegemer i arbejdsgange for den daglige produktion. Hygiejne under produktion: Set håndtering og udportionering af dressing, svampe/løg. Ingen 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 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. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i 1.3, 1.19 samt 2.5. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarekategorier og miljøprøver 3 gange om året. Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.3, 1.19 samt 2.51 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium At analysemetoden angivet på analyseattesten er en

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

akkrediteret metode.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3, 1.19 samt 2.51 og miljøprøver i perioden 2023.

Vejledt om frekvens på prøveudtagning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions området herunder arbejdsborde, arbejdsredskaber, gastro bakker, køleinventar, køle- og fryserum samt opvaskemaskinen indvendigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: alle gulvrister i produktionsområdet herunder i opvaskeområdet samt ved indgangsdør i varemodtagelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) prøveudtagning efter mikrobiologiforordningen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse samt opbevaring periode fra sidste tilsyn til dags dato

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

Fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR.5727 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 3. kvartal 2023, stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes salt med jod til al produktion. Hyldekontrol af tilsætningsstoffer. Virksomheden anvender brun kulør, som må anvendes quantum satis (efter behov).

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk