

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse Herlevgårdsvej 3

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719 Aut.nr. 6274

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden 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. Virksomheden har redegjort for procedurer for varmebehandling og kontrol af opvarmning ved indstikstermometer, og oplyst, at der altid opvarmes / steges til min. 75 grader for kød, sauce og suppe. Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling og overvågning af temperatur under nedkøling. Der anvendes blæstkøler. Virksomheden har redegjort for opvarmningen af dagens ret; fisk i tomatssauce. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Følgende er konstateret: Der optøs hakket lamme kød i produktionsområdet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Varm afdeling herunder arbejdsborde og arbejdsredskaber. Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt arbejdsborde, produktionsudstyr,

20-11-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse Herlevgårdsvej 3

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gastrobakker, serveringsfade/ skåle, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: cafeområdet, herunder køleskab inkl. gummilister, samt serveringsdisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: alle kloaker i produktionsområdet har vandlåse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram opvarmning samt nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning samt nedkøling, perioden fra sidste tilsyn 7. september til dags dato.

Mærkning og information: Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på dagens leverance af fødevarer i form af følgeseddel fra leverandør.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6274 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 økologiprocenten 60-90 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2. og 3. kvartal 2023 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

20-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift