

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestystyrelsen

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	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Mundtligt gennemgået procedure for håndtering af diæter og allergier, herunder adskillelse under produktion. Virksomheden har procedurer for sikring mod krydskontaminering af allergener ved at have en tidsadskilt og individuel produktion af allergenfreie diæter. Set håndtering og udportionering af diæter samt smørrebrød. 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. Mundtlig gennemgået virksomheden tilbagetrækningsprocedure et led frem. 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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr; arbejdsborde, arbejdsredskaber samt gastro bakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

19-04-2024

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestystyrelsen

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 **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

følgende lokaler/udstyr: kølerum herunder gulve, vægge, hylder, kølegitter samt gummilister i kølerumsdøren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) allergener, tilbagetrækning.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: hvid sauce, grøntsagssuppe samt kartoffelkage med bacon

for mærkning af allergene ingredienser ingen anmærkning. Virksomheden kan mundtlig oplyse om allergener ved henvendelse, ligeledes har virksomheden mdr. møde med modtager køkkenerne

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. www.virk.dk og fødevareaktiviteter herunder EU lister. Samt mærkning med ID NR. 5727 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk