

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	
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

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: Slicening: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomheden procedurer for slicening af pålæg herunder rækkefølge for slicening og rengøring samt desinfektion ved skift af pålæg.

Temperatur, produkter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i kølerum i kældere af råvarer: fersk fiskeprodukter, hakket kød samt mejeriprodukter.

Temperaturen er sat til max 2 grader i kølerummet. Målt temperatur stikprøvevist af færdigproducerede fødevarer i køleskab. Temperaturen er sat til max 5 grader.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vægge i det varme område, hylder i mælkekølerum og grøntkølerum i kældere.

Kontrolleret: Fuger ved emfang. Følgende er konstateret: flere steder ved emfang fremstod nogle af fugerne med sorte plamager især ved ovnområdet. Virksomheden oplyser at være opmærksomme på forholdet og vil tilkalde service. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af svært tilgængelige områder herunder især områder der bliver udsat for meget kondens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici under råvareopbevaring herunder specifikke krav til opbevaringstemperaturer for fersk fisk 2 grader, hakket kød 2 grader og generelt opbevaring til 5 grader. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for råvareopbevaring.

20-02-2024

Dato

2 timer 20 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 **Odsherred Madservice**

Bakkegårdens Centralkøkken

Adresse **Bakkegården 1**

Postnr./By **4534 Hørve**

CVR-nr. **29188459**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring i kølerum i kælder for perioden december 2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikokarakterisering i KOR.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med: 30-60 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i perioden 4. kvartal for år 2023.

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift