

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkken**

Stenhusbakken

Adresse Stenhusvej 21

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29189447 Aut.nr. 5459

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Håndtering under pakning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overset virksomhedens fremgangsmåde ved pakning af færdigretter.

Temperatur af produkter i kølerum: Kontrolleret uden anmærkninger: måling af temperatur på følgende råvarer i kølerum 2: oksekød og mælk.

Tilbagestrækning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer ved en eventuel tilbagekaldelse af fødevarer ved fund af positiv listeria prøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og brug af desinfektionsmiddel af følgende lokaler/udstyr: Overflader som kommer i berøring med fødevarer herunder borde og pakkemaskiner. Virksomheden vasker først af med vand og sæbe og herefter anvender desinfektionsmidlet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Måleudstyr, kalibrering. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kalibrering af indstikstermometer. Virksomheden kalibrerer en gang årligt med kogende og isvand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici under opbevaring af specifikke råvarer herunder hakket oksekød 2 grader, fersk fisk 2 grader og generelt opbevaring til 5 grader.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring. Vejledt generelt om regler for tilpasning af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for kritiske kontrolpunkter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

Fødevarestyrelsen

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

22-02-2024

Dato

2 timer 20 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 **Centralkøkken**

Stenhusbakken

Adresse Stenhusvej 21

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29189447

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer for kølerum 2 for perioden januar 2024 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikokarakterisering og EU-lister er opdateret i KOR.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 4. kvartal for 2023 herunder stikprøvevis kontrol af dokumentation i form af faktura fra 31.12.2023 sammenholdt med opgørelsen samt kontrolleret sporbarhed på økologisk mel og økologisk sukker stående på tørvarelager.

Fødevarestyrelsen

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk