

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Madservice**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for produktion af særkost herunder findelt- og blødkost, samt adskillelse ved produktion af specialkost uden allergener.

Virksomheden fremstiller specifikke opskrifter ved nyttilkomne borger med allergener. Virksomheden har på nuværende tidspunkt kun en borger som får allergenkost (nøddeallergi).

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

Produktbærende borde som kommer i direkte kontakt med fødevarerne i varmafsnit, koldtafsnit og afsnit til produktion af særkost/diætkost. Vejledt generelt om regler for rengøring af svært tilgængelige steder herunder kanter og lister på koldjomfru i koldtafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af følgende udstyr: Produktbærende borde som kommer i direkte kontakt med fødevarerne i varmafsnit, koldtafsnit og afsnit til produktion af særkost/diætkost.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske ricisi under produktion af råvarer indeholdende allergener. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) herunder oplysninger af allergener samt procedurer for oplysning/mærkning af allergener til aftager.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

02-05-2024

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