



Kastanjehaven Centralkøkken  
Troels-Lunds Vej 25  
2000 Frederiksberg

J.nr.: 2024-20-727-396530  
Dato: 31-10-2024

## FØLGEBREV

Hermed fremsendes dokumenter fra kontrollen den 31-10-2024 af:

Kastanjehaven Centralkøkken  
Troels-Lunds Vej 25  
2000 Frederiksberg  
ID-nummer: 525978

Kontrollen blev udført som: Kontrolbesøg af Susanna Heissel Nørløv

Se vedhæftede bilag.

Med venlig hilsen

**Fødevarestyrelsen**

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Affald.

Gennemgået håndtering af affald, fra opsamling i køkkenet til opbevaring i affaldsrum. Gennemgået affaldsrummet, der er tilstrækkeligt med containere og rummet er skadedyrssikret.

Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling. Der nedkøles i blæsekøl og med stor overflade. virksomheden benytter 3-timers vejledningen. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarer kategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Salmonella og Listeria Monocytogenes og/E. coli i henholdsvis frisksnittet frugt og grønt og spiseklare fødevarer.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver både frisksnittet frugt og grønt og spiseklare fødevarer har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af frisksnittet frugt og grønt og spiseklare fødevarer, har dokumenteret procedurer herunder

31-10-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af frisksnittet frugt og grønt og spiseklare fødevarer undersøgt for fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og fastmonteret udstyr, herunder gulve, afløb, lofter, udsugning, vægge, døre og dørkarme. I lagerrum derudover kontrolleret vedligehold af reoler.

Kontrolleret vedligehold af indretning (struktur og udstyr), herunder lys, rulleborde, maskiner, håndværktøj.

Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om udskiftning af ruste hjul på rulleborde, dette er et generelt problem.

Kalibrering af måleinstrumenter, herunder termometre.

Gennemgået kalibreringsrapport fra akkrediteret laboratorie på et håndholdt termometer. Drøftet

dokumentation for en sammenlignende kalibrering mellem displays, der oplyser temperaturen på kølerum og det kalibrerede håndtermometer. Dette kunne være i forbindelse med den årlige revision. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kølerumstemperaturer og nedkøling for september og oktober.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Gennemgået virksomhedens autorisation af juli 2023. Der er ikke væsentlige ændringer, autorisationen er fortsat gældende.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %], herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 1. og 2. kvartal / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift