



Kastanjehaven Centralkøkken
Troels-Lunds Vej 25
2000 Frederiksberg

J.nr.: 2025-86555
Dato: 28-05-2025

FØLGEBREV

Hermed fremsendes dokumenter fra kontrollen den 28-05-2025 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
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	
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 udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktion af dagens måltid, kontrolleret produktion af gæret te, kombucha.

Vejledt konkret om, at håndvask i opvasken, der tydeligvis ikke bruges, kan nedtages, da der er håndvask på gangen.

Procedure for genbrugsemballage.

Gennemgået procedure for modtagelse af tomme termokasser anvendt til mad ud af huset. Gennemgået afsætning i rummet, hvor der også står rengjorte termokasser. Ved kontrolbesøget blev konstateret blade og lignende, der var blæst ind i lokalet.

Vejledt konkret om bedre beskyttelse af rene termokasser.

Ingen anmærkninger

Opvarmning.

Gennemgået virksomhedens anvendelse af værktøjet SITT1, der bruges ved opvarmning under 75°C. Gennemgået eksempler på arbejdet i forhold til stegning af pastrami. Ingen anmærkninger

Nedkøling.

Virksomheden bruger 3-timers vejledningen. Under kontrolbesøget blev observeret, at diæten nedkølede i skåle og ikke i gastrobakker med stor overflade. Da nedkølingen er udpeget som et CCP, er der skriftlige procedurer for

nedkølingen, disse beskriver nedkølingen i gastrobakker med

stor overflade. Virksomheden oplyser, at nedkøling i skåle

stadig overholder 3-timers vejledningen. Selvom at

nedkølingen sker indenfor 3-timer, er der konkret vejledt om,

at nedkølingen skal foregå i overensstemmelse med de

skriftlige HACCP-procedurer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse.

Gennemgået køkken, grøntkøkken, pakkerum, varemodtagelse, opvask og koldt køkken. Kontrolleret vægge, gulve, lofter, afløb og nagelfast inventar. Gennemgået plan for renovering af grøntkøkkenet. Ingen anmærkninger

Indretning (struktur og udstyr), herunder lys.

28-05-2025

Dato

2 timer 15 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 **Kastanjehaven**

Centralkøkken

Adresse Troels-Lunds Vej 25

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 11259979

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Gennemgået inventar, varmeskabe, stålfade, gastrobakker og håndværktøj i alle produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2025 til dags dato for pH-måling af kombucha, opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Årlig revision.

Gennemgået skriftlig dokumentation for udført årlig revision. Virksomheden havde ingen bemærkninger i skemaet til årlig revision. Da mikro-grønt ikke er i produktion og ikke kommer det, bør afsnittet om mikro-grønt blive revideret ved den årlige revision. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Risikokarakterisering og EU-liste tildeling.

ID-mærket. Kontrolleret ID-mærke på færdigpakket mad i plastbakker. Vejledt konkret om, at påføre ID-mærke på varmeskabe, da ikke al maden i varmeskabene er ID-mærket. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

28-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk