

Kontrolrapport



Virksomhed **Omsorgscentret Rosenlund**

Afdelingskøkken R

Adresse **Mørkhøjvej 336**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **62761113**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-01-2016	
Dato	20-04-2015	
Dato	05-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Hygiejnisk håndtering og opbevaring af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring: Gulv, produktionsborde, loft, køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken: Gulv, produktionsborde, loft, køleskabe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: virksomhedens egenkontrolprogram er ikke tilpasset nuværende aktiviteter og ikke revideret. Virksomheden har ændret procedure, således at der ikke genopvarmes mad. Virksomheden har ændret leveringstidspunkt af fødevarer fra centralkøkken.

Virksomheden har ikke udpeget CCP'er og GAG'er i risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Omsorgscentret Rosenlund

Afdelingskøkken R

Adresse Mørkhøjvej 336

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 62761113

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens redegørelse for nye procedure og dokumentationen er fornuftige.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af temperaturkontrol ved opbevaring. Procedure for personlighygiejne. Virksomheden har fremvist måleudstyr.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er konstateret: Virksomheden bruger handsker, der umiddelbart ikke er godkendt til kontakt med fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. FKM



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-05-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift