

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejehjemmet Kærbo**

Adresse **Rothesgade 12**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **64942212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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.	
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

20-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-02-2018	
Dato	07-03-2016	
Dato	21-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleenheder, opbevaring og adskillelse af fødevarer og hygiejniske håndvaskefaciliteter. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden er et produktionskøkken med eget serveringsområde (13 personer dagligt til aftensmad) samt levering af spiseklar mad til 3 registrerede afdelingskøkkener (52 personer frokost og 39 personer aften dagligt). Størstedelen af maden til afdelingerne modtages spiseklart fra et andet centralkøkken (aften modtages varmholdt og dokumenteres, frokost modtages nedkølet og opvarmes når nødvendigt). 3 dage om ugen modtages fersk kød fra andet centralkøkken som virksomheden opvarmer. Virksomheden oplyser at det far starten var meningen at maden skulle modtages og opvarmes ude på afdelingerne, men man har opvarmet det i virksomheden og leveret videre for at lette personalet på afdelingerne. Virksomheden oplyser at man fremover vil ændre procedure til at afdelingskøkkener modtager og opvarmer maden fra det andet centralkøkken. Lejlighedsvis vil der blive opvarmet hele stege der leveres til afdelinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder opvaskemaskine og køleskab. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejemmet Kærbo**

Adresse **Rothsgade 12**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **64942212**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. På baggrund af ovenstående gennemgang af virksomhedens aktiviteter, vurderes det at virksomheden er korrekt placeret i branchen: Serveringsvirksomhed - institutionskøkker mv. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

20-06-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift