

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Solbakken**

Hus 16

Adresse Ole Hansens Vej 10

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 18957981

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

07-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	24-01-2018	
Dato	09-06-2017	
Dato	22-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl. Ingen anmærkning.

Virksomheden har kun en vask i køkkenet hvor der håndteres uemballerede fødevarer. Virksomheden oplyser, at de bruger vasken til håndvask, men også bruger den til at skylle opvask i. Herunder kantiner efter brug. Per d.d. skal virksomheden i gang med at lave smørrebrød sammen med beboerne og kan ikke udelukke, at vasken også vil blive brugt til afskylning grønt.

Virksomheden pedel oplyser, at hun vil finde en løsning på det. Forholdet vurderes ud fra virksomhedens handleplan, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for brug af vaske i fødevarer virksomheder samt vejledt konkret i mulige løsningsforslag til udbedring af forholdet.

Over områder med håndtering af uemballerede fødevarer består loftet af hullede akustikplader, der udgør en risiko for kontaminering. Virksomhedens pedel oplyser, at hun vil finde en løsning på det. Forholdet vurderes ud fra virksomhedens handleplan, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for udformning af lokaler hvor der håndteres fødevarer og vejledt konkret i mulige løsningsforslag til udbedring af forholdet.

Ydermere vejledt generelt om regler for områder hvor der

35 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Solbakken**

Hus 16

Adresse Ole Hansens Vej 10

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 18957981

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndteres fødevarer og regler for serveringsområder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i afdelingskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring og opvarmning fra december 2018 til d.d. Ingen anmærkning.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-01-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift