

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Falkenberg**

Centralkøkken

Adresse Falkenbergvej 30A

Postnr./By 3140 Ålsgårde

CVR-nr. 64502018 Aut.nr. 6389

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning er kontrolleret i alle køleskabe og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for slicening af pålæg - vejledt i korrekt rækkefølge heraf - ellers ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for pakning af fødevarer og hygiejnisk opbevaring af emballage samt korrekt transport af vogne.

Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier. set seneste analyseresultater. Ingen anmærkninger.

Drøftet fødevarekategori

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntum, personaletilet, garderobe, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum og cafeområde - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger

Der er vejledt i at skifte mellem desinfektionsmiddel for at undgå resistens

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Der er vejledt om smileyændringer i 2022

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

28-02-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk