

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Sjælsø**

Adresse **Soldraget 33D**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	03-08-2021	
Dato	24-07-2019	
Dato	14-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Gennemgået mundtligt procedure for vaske. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskab. Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Vejledt generelt om regler for varemodtagelse.

Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har forloren høre i skriver, stegt lever, kogt kylling, paté i fryseren. Virksomheden kan ikke oplyse om de måler temperatur i fødevarer i forhold til nedkøling. Virksomheden oplyser at de kasseret straks fødevarerne under tilsynet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Sjælsø**

Adresse **Soldraget 33D**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler for nedkøling

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Arbejdsborde med vask. Køleskabe og fryser. Skabe og skuffer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse

Følgende er konstateret: Bordplade i grovkøkkenet er fyldt med belægninger, sort snavs omkring vasken og blandingsbatteri. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Ingen dokumentation for nedkøling for perioden 2021 og frem til d.d. Virksomheden har en frekvens hver måned. Der mangler dokumentation for juli og frem til december 2021. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se, der ingen dokumentation er. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

Virksomheden har et egenkontrolprogram fra 2014 og mangler at hente det seneste ned fra nettet dateret 2016 og virksomheden oplyser at de få revidere programmet 2020. Virksomheden anvendes FVST risikoanalyse, som mangler tilpasning i forhold til fersk fisk.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift