

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Baldersbo**

Køkken

Adresse Charlotteager 7

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 19501817 Aut.nr. 6635

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Køkkenet modtager al mad fra Henriks Dahl plejehjem, køkkenet anretter pålægsfade, bager brød, og opvarmer den leveret mad

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum, fryser tildækning og adskillelse under opbevaring, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køleenheder, fryser arbejdsborde, redskaber til produktion, hylder, emfang samt indvendig i opvaskemaskinen, Ingen anmærkninger. Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare flader ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige områder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol program for varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt genopvarmning.

stikprøvevis for perioden februar 2022 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. www.virk.dk samt autorisation og mærkning med id-nr, på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

24-11-2022

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk