

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle- og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer samt fødevarer fri fra gulv er kontrolleret, uden anmærkninger. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Medarbejderne har eget omklædningsrum. Hygiejne under produktion: Set håndtering og udportionering af smørrebrød. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse af forskelligartede processer i produktionen (grønt, kød, desserter, smørrebrød), samt ved opbevaring af råvarer i tørvarelager og i kølerum. Affaldshåndtering: Køkkenet tømmer affaldssække i produktionen efter behov, hvilket er flere gange dagligt. Affald sættes i en mellemgang som personale tager sig af, i løbet af arbejdsdagen. Medarbejderne bruger engangsforklæde, når det tømmes affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: opvask området, produktionsområdet herunder kølerum / fryser samt køleinventar

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

Smørrebrød afdelingen herunder pålæg maskinen. Varm afdelingen herunder arbejdsborde og arbejdsredskaber.

Følgende er konstateret: Snavs i opvaskemaskinen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af spulearm.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, kølerum / fryser. opvask, personaletoilet. Ingen anmærkninger. Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionsområdet herunder gulvrister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

06-03-2023

Dato

1 time 15 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Falkenberg**

Centralkøkken

Adresse Falkenbergvej 30A

Postnr./By 3140 Ålsgårde

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling for perioden september 2022 til dag dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Mikrobiologiske kriterier samt varemodtagelsen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr 6389 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift