

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Pyrus Alle**

Afdelingskøkken 40

Adresse **Pyrus Alle 15**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **20310413**

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.	
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

31-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-06-2019	
Dato 08-06-2017	
Dato 06-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskab, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start blev der målt 11°C i køleskab. Der blev opbevaret 2 halve mælk og 2 pakker smør og lidt ost som var kølepligtigt. Der var ved et uheld drejet på temperaturføler i køleskab. Efter 15 min var temperatur nede under 7,5°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperaturer samt løsningsmulighed om at sætte tape på temperaturføler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af afdelingskøkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af afdelingskøkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Hylde under opvaskemaskine er slidt og i stykker og råt træ fremstår. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur og opvarmning for 2023.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk