

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Sjælsø**

Centralkøkkenet

Adresse **Soldraget 37**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6428**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur kølerum, tildækning og adskillelse under opbevaring, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden flow fra varemodtagelse til levering af mad til afdelinger ingen anmærkninger. Kontrolleret brugen af desinfektionsmidler. Virksomheden følger brugsanvisningen på midlet, der er godkendt af Fødevarestyrelsen. Virksomheden skyller ikke af med rent vand, da midlet har dispensation for efterskyl. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler. Mundtligt gennemgået logbog / muserapport med virksomheden, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: kold køkken, varm køkken, opvasken samt gangarealer samt kølerum. Virksomheden har rengjort efter skaldedyr, hele køkkenet er nulstillet

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Procedure vedr. skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden sidste tilsyn til dags dato.

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

17-04-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk