

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Engskrænten**

Centralkøkken

Adresse Kirkesvinget 5

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 65307316 Aut.nr. 6285

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: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl. Temperaturer i køleenheder.

Mundtligt gennemgået procedure for slicening. Set godkendt

desinfektionsmiddel. Køkkenets skriftlige mikrobiologiske fødevaresikkerhedskriterier angiver korrekt at en produktprøve af snittet frugt og grønt består af 5 prøveenheder/delprøver.

Prøveplanen angiver 5 produkttyper udtaget 2 gange årligt,

men køkkenet udtager kun 2 produkttyper 2 gange årligt,

hvilket vuredes ok i forhold til køkkenets aktiviteter. Vejledt om

at tilpasse prøveplanen til køkkenets reelle aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:

Frekvensrengøring bag og under inventar. Procedure for

desinfektion af pålægsmaskine og evt mellemrengøring mellem forskellige produkttyper. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: ID-mærkning af transportvogne samt cvr og P-nummer via virk.dk.

Risikokarakterisering. Ingen anmærkninger.

22-08-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk