

Virksomhed **Plejecenter Virumgård**

Den Kommunale Madservice

Adresse **Sennepsmarken 1**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **11715311** Aut.nr. **6469**

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: : Målt temperatur i transportvogne /varmekasser af kartofter og grønnebønner med bacon og perleløg målt til 75 grader. Procedure for retur af emballage, transportvogne og fødevarer: Emballage kommer retur rent (bliver vasket igen) og fødevarer kommer ikke retur. Mundtligt gennemgået procedure for fremmedlegemer, ingen anmærkning.

Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende tilbagetrækning både fra leverandør og intern, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer, opbevaring af fødevarer på køl og tørvarelager, affaldshåndtering, returemballage samt opbevaring af fødevarekontaktmaterialer. Virksomheden har redegjort for procedurer for slicening, herunder rengøring og desinfektion af slicer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: transportvogne, cafe området herunder fryser og køleskab. Kølerum i produktionsområdet herunder kølerritter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet til desinfektion af pålægsmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) sporbarhed og tilbagetrækning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmnings temperatur fra sidste tilsyn til dags dato

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

07-09-2023

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Virumgård**

Den Kommunale Madservice

Adresse **Sennepsmarken 1**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **11715311**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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-nummer, jf. www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6469 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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk