

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter salmonella og E. coli i snittet frugt og grønt, samt Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer kategori 1.3.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for snittet frugt og grønt (salmonella, E.coli), spiseklare fødevarer (Listeria) og miljøprøver (Listeria).

Vejledt virksomheden konkret, om at der ikke tutinemæssigt behøver, at blive undersøgt produktprøver i kategori 1.3, kun lejlighedsvist.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af salmonella og E. coli i snittet frugt og grønt, Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer kategori 1.3 og Listeria i miljøprøver i januar og september 2023.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Virksomheden har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: salmonella, E. coli, Listeria monocytogenes.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på tørvarelager og i kølerum og frostskebe, herunder stikprøvekontrol af temperaturer og adskillelse. Produktion af

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Sjælsø**

Centralkøkkenet

Adresse **Soldraget 37**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smørrebrød. Håndtering af affald. Virksomheden har redegjort for brug af desinfektionsmiddel.

Desinfektionsmidlet er godkendt af Fødevarestyrelsen og anvendes efter forskrift på beholderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Grøntkøkken, smørrebrødsstue, varmt køkken, diverse udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler, opvaskerum, lagerrum i stueetagen, samt kølerum. Virksomheden har fremvist vedligeholdelsesplan udarbejdet september 2023. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for september og oktober 2023 for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: seneste levering oktober 2023 af kød. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden anpriser ikke længere økologi på hjemmeside. Ok.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hyldekontrol af tilsætningsstoffer. Der anvendes natron (E500) og hjortetaksalt (E503) til bagning. Begge må anvendes quantum satis (efter behov).

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk