

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lundehaven Plejecenter**

Adresse Skovlunde Torv 8

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6267

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	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	

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: Procedure for retur af emballage og fødevarer: Emballage kommer retur rent (bliver vasket igen) og fødevarer kommer ikke retur, hvis der skulle komme fødevarer retur, så vil det blive kasseret. Mundtlig gennemgået procedure for tilbagetrækning fra leverandør og til afdelingerne, ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Adskillelse af fødevarer, opbevaring af fødevarer på køl og tørvarelager, affaldshåndtering samt returemballage.

Procedurer for opvarmning af kartofler og rødkål herunder korrekt brug af termometer. Gennemgået producer for langtidsstegning af dagen ret. Virksomheden har redegjort for procedurer for varmebehandling og kontrol af opvarmning ved indstikstermometer, og oplyst, at der altid steges til min. 75 grader for kød

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: sortsnavs på vindue i kølerumsdør nr. 1,2 og 3 samt sortsnavs på gummilisterne i kølerum nr. 1, 2 og 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring af sværttilgængelige områder Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokalet herunder gastro bakker, produktionsudstyr, arbejdsborde, emhætter, indvendigt i opvaskemaskinen samt køleskabe herunder gummilister Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram. Vejledt konkret om opvarmning; langtidsstegning som en CCP. henvist til <https://foedevarestyrelsen.dk/portaler/sikre-foedevarer-online-vaerktoejer>

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse samt opbevaringstemperatur stikprøvevis

23-10-2023

Dato

1 time 20 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 **Lundehaven Plejecenter**

Adresse Skovlunde Torv 8

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fra sidste tilsyn til dags dato,

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk samt ID-mærkning nr. 6267 på transportvogne til afdelingerne

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten , 1. og 2. kvartal 2023 vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes salt med jod til al produktion. Hyldekontrol af tilsætningsstoffer og aromaer, virksomheden anvender aroma som smagsforstærker til bl.a. kage, virksomheden bruger recepter med doseringsvejledning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af tilsætningsstoffer. Virksomheden oplyser, at de kun anvender rød farvestof - få gange om året. Virksomheden er bekendt med at visse tilsætningsstoffer kan være omfattet af mængde begrænsninger. Endvidere er virksomheden bekendt med at sikre, at tilsætningsstoffer kun anvendes i de fødevarekategorier, hvor det enkelte tilsætningsstof er tilladt.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk