

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Baldersbo**

Køkken

Adresse Charlotteager 7

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 19501817 Aut.nr. 6635

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Dagens ret (Oksebryst) genopvarmes med indstik.

Kernetemperatur på oksebryst +75°C. Ingen anmærkninger.

Temperatur i køle/fryseskabe: Kontrolleret

opbevaring(oplagring) af kølepligtige fødevarer - herunder målt temperaturer på kølerum 1 og 2 samt fryseskab. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Gulve i alle lokaler fremstår støvede med "nullermænd" langs vægge og hjørner samt under inventar. Da personalet vil rengøre gulvet grundigt i næste uge, vurderes forholdet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af gulve for lokaler hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr. Køkkenområde med inventar og udstyr fremstår vedligeholdte. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af indstikstermometer i ovn foretages årligt af leverandør. Seneste verificering foretaget den 20/1 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og opbevaring gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og kølepligtige fødevarer i perioden juni til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for virksomhedens kritiske kontrolpunkter:

Opvarmning og opbevaring af kølepligtige fødevarer. Følgende er konstateret: Tilgængeligheden af virksomhedens egenkontrolprocedurer i forhold til de korrigerende handlinger på ovennævnte CCP'er er ikke optimal.

Da personalet efter noget tid kunne fremvise de korrigerende handlinger, vurderes forholdet under de foreliggende

26-09-2023

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Baldersbo**

Køkken

Adresse **Charlotteager 7**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **19501817**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om HACCP-principperne - herunder vejledt konkret om bedre tilgængelighed og mere
overskuelig opsætning af egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., p-nummer bekræftet
på Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

26-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk