Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Falkenberg**

Centralkøkken

Adresse Falkenbergvej 30A

Postnr./By 3140 Ålsgårde

CVR-nr. 64502018 Aut.nr. 6389

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer og emballage (gastrobakker), der kommer retur til køkkenet. Virksomhedens vareflow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering

Adskillelse af fødevarer, opbevaring af fødevarer på køl og tørvarelager. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

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 fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i 1.3 , 1.19 samt 2.5.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for fødevarekategorier og miljøprøver 4 gange om året.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.3, 1.19 samt 2.51 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver

07-11-2023
Dato

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Falkenberg**

	Centralkøkken
Adresse	Falkenbergvej 30A
Postnr./By	3140 Ålsgårde
CVR-nr.	64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3, 1.19 samt 2.51 og miljøprøver i perioden 2023

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Daglig rengøring: Kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt transportvogne, produktionsudstyr, gastrobakker, indvendigt i opvaskemaskinen, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lofter og vægge i kølerum, køleskabe og produktionsområder og emhætter samt beholdere til opbevaring af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: ved varemodtagelsen samt gulvriste i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) uddannelse af personalet og prøveplan for listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevarings temperatur. stikprøvevis fra sidste tilsyn til dag dato

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6389 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht.

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

07-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Falkenberg**

Centralkøkken
Adresse Falkenbergvej 30A
Postnr./By 3140 Ålsgårde
CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

autorisationen fra 1. august 2019, som stadig er gældende.
Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30- 60 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2 og 3 kvartal 2023 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / 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. Virksomheden anvender brun kulør, som må anvendes quantum satis (efter behov). Der anvendes frugtfarve til glasur, og i kager Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier, samt brug af recepter med doseringsvejledning.

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

07-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk