

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 12, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

21-11-2023



## Tidligere kontrol

Dato 24-02-2022



Dato

Dato

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol, gennemgået de skriftlige procedurer for varemodtagelse.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger og fryser. Procedurer for opvarmning/genopvarmning.

Virksomheden modtager en del af deres mad klar til brug.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Hakkebøffer og frikadeller bliver ikke nedkølet, virksomheden anvender fødevarer som ikke nedkølet

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 12, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

efter de skriftlige procedurer i egenkontrolprogrammet. Virksomheden bruger hakkebøffer og frikadeller til smørrebrød til dagen efter. Virksomheden oplyser at ikke nedkøler fødevarer og kendskab ikke til nedkølings procedure. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de tit bruger rester fra aftensmaden, til dagen efter til smørrebrød og skriver ikke i egenkontrolprogrammet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er konstateret: Personlige hygiejne, arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale/plejepersonalet i forhold til arbejdstøj/arbejde i køkkenet/produktion, at de bruger det samme arbejdstøj både i køkken og plejet syge med fx. symptomer på norovirus (roskildesyg).

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyg, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Køkken med skabe og skuffer. Enkel skuffer er snavset. Ovn er snavset. Køleskabe er snavset i bunden og uden på skabslåger. Mikroovn er snavset. Virksomheden oplyser at de ikke har tid til at gøre rent, d.e plejer beboer

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 12, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrol og risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Personalet i køkkenet har ikke kendskab til egenkontrolprogram eller risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning/genopvarmning mv. Det er lederen som skriver dokumentation ind i programmet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrolprogram/risikoanalyse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for nedkøling i perioden 9. juli og frem til d.d. Efter deres kok er stoppet. Gennemgået med virksomheden hvordan de dokumentere korrekt. Virksomheden har skrevet i dokumentation at nedkøling ikke var relevant. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden har ikke kendskab til dokumentation af nedkøling.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering. Virksomheden oplyser at både stue etagen og 1 sal, er fælles og ønsker at slå sammen.

Virksomheden skriver til FVST.dk.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)