

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 14, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe og fryser.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer.

Virksomheden oplyser at de er begyndt at bestille mad hjem som kun kræver en genopvarmning. Virksomheden oplyser at de ikke gemmer rester.

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).

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 14, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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. Roskildesyge, 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/diarré

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 trænger til rengøring. Køleindretninger, håndtag trænger til rengøring. Mikroovn er snavset. Virksomheden oplyser at de vil foretage en hovedrengøring af køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation i 8 uger for varemodtagelse, , opbevaringstemperatur, 9 uger opvarmning, 8 uger varmeholdelse og 8 uger nedkøling for perioden 23. juli og frem til 19. november 2023.

Virksomheden har ingen kendskab til egenkontrollen, risikoanalyse eller dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at dette system er meget sårbar, nå deres køkken ansat ikke er på arbejde, da det kun er hende som dokumentere. At de få det op på et personalemøde.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boligerne Rude Skov**

1. sal

Adresse Sophie Magdelenes Vej 14, 1

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

klagevejledning.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk