

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Hegnsgården**

Centralkøkken

Adresse **Alleen 7**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6374**

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for langtidsstegning og henvist til værktøjer til beregning heraf på www.fvst.dk (sitti). Ingen anmærkninger

Kontrolleret holdbarhedsvurdering - virksomheden har højst 72 timers holdbarhed på retter. Ingen anmærkninger

Gennemgået slicening - vejledt i korrekt rækkefølge heraf.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3. og 1.19 samt 2.5.1 undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i perioden 2. halvår 2023.

Desuden kontrolleret miljøprøver og at virksomheden har procedurer for opfølgning på evt. positive svaberprøver, hvor det er relevant. Ingen anmærkninger men vejledt i at præcisere prøvetagningssteder

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum, tørvarelagerrum, personalet toilet - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af emfanget over opvaskemaskinen

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse i opvaskerummet. Følgende er konstateret: Der er afskallet maling og skimmelvækst på væggen under afskyllevasken i opvaskerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det er

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

1 time 30 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 **Plejehjemmet Hegnsgården**

Centralkøkken

Adresse Alleen 7

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tæt ved gulvet og da virksomheden straks ville tage hånd om det.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rens og overfladebehandling af området

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Ingen anmærkninger

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

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk