

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Sjælsø**

Adresse **Soldraget 33C**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-08-2022	
Dato	02-06-2022	
Dato	04-05-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden er flyttet Køkkenet ud i fælles rum pga. ombygning af nyt køkken. Virksomheden har opsat 1 dobbeltvask, i dobbeltvask er der opvask i begge vaske. Der ingen håndvask med håndsæbe tilgængeligt under tilsynet. De ansatte oplyser de bruger hansker og anvender en vask i køkkenet som er under ombygning. Vasken i køkkenet som er under ombygning, har ingen blandingsbatteri og der er ikke tilsluttet vand. Virksomheden smører rugbrød med ost, laver morgenmad til beboerne. Gennemgået mundtlige for personlige hygiejne, at handsker ikke erstatter en håndvask. Virksomheden kan ikke under tilsynet finde håndsæbe og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Plejecentret Sjælsø**

Adresse **Soldraget 33C**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **29188378**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forsætter med at anvende begge vaske til opvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De ansatte oplyser at de er afløser. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er konstateret: Gennemgået virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter i denne perioden, hvor køkkenet er under ombygning i forhold til krydskontaminering mellem service, udstyr og fødevarer og beboerne. Service og fødevarer, tørvarer ligger på borde, så det muligt for at lave krydskontaminering. Virksomheden oplyser at de flytter ind i det nye køkken i weekenden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Under dobbelt vask er der meget beskidt med belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, opbevaringstemperatur for perioden marts og frem til d.d. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram, gennemgået virksomhedens aktiviteter, evt tilpasning, som stemmer overens med virksomhedens aktiviteter fx. nedkøling, hvis virksomheden ikke har nedkøling, eller enkel gange om året.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Der mangler nedkøling i perioden marts 2023 og frem til d.d. Virksomheden har dokumenteret 6 uger i perioden, virksomheden har en frekvens hver uge. Gennemgået resultaterne for nedkøling med virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse 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

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk