

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejeboligcenter Fælleedgaarden**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Centralkøkken

Adresse Drejøgade 3

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 82104518 Aut.nr. 6357

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden modtager ikke varer retur, hvis der skulle komme noget retur, så vil det blive kasseret. Virksomheden har redegjort for håndtering af gastro bakker og emballage (kasser), der kommer retur til køkkenet. Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af Samos. Opbevaring, adskillelse og opmærkning af fødevarer på køl, temperaturer i køleenheder. Opbevaring af emballage i køkken. Ingen anmærkning. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens håndtering af råvarer, samt gennemgået flow og håndtering af råvare fra varemodtagelse til produktion: Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt produktionsborde, produktionsudstyr, gastrobakker, ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområdet herunder kølerum, emhætte, gulve og vægge. Gennemgået procedure for modtagelse af madvogne inkl. gastrobakker til opvask, ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning, stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6257 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til

05-12-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Plejeboligcenter Fælledgaarden

Centralkøkken

Adresse Drejøgade 3

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 82104518

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afdelingerne.

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). Virksomheden bruge ikke tilsætningsstoffer og aromaer

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk