

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejeboligcenter Fælledegaarden**

Centralkøkken

Adresse **Drejøgade 3**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **82104518** Aut.nr. **6357**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Mundtligt gennemgået procedure for slicening af pålæg, herunder skærerække, holdbarhed, mellemrengøring og desinficering af pålægsmaskine. Køkkenet har ikke gaspakning eller hotfill. Der produceres Sous Vide ved temperatur over 75 grader med holdbarhed under 5 dage. Temperatur i køleenheder. Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Gulve og vægge i produktionskøkken. Kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Gennemgået virksomhedens lokaler og aktiviteter i forhold til autorisationsskrivelse.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. EU liste aktiviteter og virksomhedens risikokarakterisering. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

06-02-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk