

Virksomhed **Plejhjemmet Salem**

Centralkøkken

Adresse **Mitchellsstræde 5**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **62572019** Aut.nr. **6193**

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.	1
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:
Temperaturer i køleenheder. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.
Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Procedurer for pakning af kolde fødevarer til afhentning og pakning af vogne med varm mad. Mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af allergen og særkost. Nye borgeres krav oplyses til køkken som opdatere egen liste. mad produceres ud fra liste og opmærkes med klistermærker. Produktion af allergi kost mht. adskillelse og sikring af der ikke krydskontamineres med allergener. Køkkenet er bevidst om risici for acrylamid ved stegning i ovn og på pander. Køkkenet har ikke røgning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Transportvogne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, varmholdning, transport og revision af egenkontrolprogram.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og

P-nummer via virk.dk.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Mundtligt

gennemgået brug af engangsemballage i køkken i forhold til varme/kolde fødevarer. Gennemgået genbrug af emballage der har været fødevarer i- benyttes til rengøring og lejlighedsvis til tørre/kolde fødevarer med skal på. Ingen anmærkninger.

28-02-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift