

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Lindehaven**

Centralkøkken

Adresse **Præstevænget 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **58271713** Aut.nr. **6260**

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.	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for slicening, herunder procedurer for rengøring og desinfektion.

Gennemgået procedure for opvarmning af brød i poser ved max. 100 grader. Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter.

Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger. Virksomheden pakker diæter under kontrolbesøget - kontrolleret opmærkning med labels, pakning i forhold til lister.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: diverse køle - og fryserum, varm køkken, kold køkken, opvaskeområde, transportvogne til afdelingerne

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde og arbejdsredskaber.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for bake-off samt adskillelse i produktionen

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk samt autorisations nummer på madvogne

06-03-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødearestyrelsen

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 **Plejhjemmet Lindehaven**

Centralkøkken

Adresse **Præstevænget 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **58271713**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret; 4 rums sort C- pet bakke, mad film, film til lukke maskinen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: 4 rums sort C- pet bakke, mad film, film til lukke maskinen via følgesedler fra ordrehistorik

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk