

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejeboligcenter Fælleddgaarden**

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	1
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☒ 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:

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Temperaturer i køleenheder.

Særkost, diæter og allergier: Køkkenet bliver oplyst af plejecenter om beboers kostbehov. Gennemgået pakning i forhold til lister/klistermærker med afdelingskøkken, beboer og kosttype påtegnet. Produktion af allergikost med henblik på at undgå krydskontamination med allergener.

Set mikrobiologisk prøveudtagningsprogram, med følgende kategorier udpeget: 1.3, snittet frugt og grønt mht E.coli og Salmonella samt miljøprøver på steder både med og uden fødevarevarekontakt. Der er ikke blevet udført prøver siden sidste kontrol, men står til at skulle tages. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder kølerum, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling siden sidste kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens procedurer for oplæring af vikarer og nye medarbejdere i deres opgaver. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret:

Opmærkning af diæter, særkost og allergenkost. Den varme mad leveres varm - skal ikke opvarmes. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR-nummer via virk.dk. Ingen anmærkninger.

12-03-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk