

Virksomhed **Plejecenter Virumgård**

Den Kommunale Madservice

Adresse **Sennepsmarken 1**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **11715311** Aut.nr. **6469**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden opfylder oplysningspligten om allergene ingredienser. Virksomheden kan mundtligt oplyse om allergene ingredienser og har altid personale tilstede, som kender til ingredienserne. Gennemgået procedurer for undgåelse af utilsigtet blanding af allergener og fremmedlegemer i produktionen. Virksomheden har procedurer for sikring mod krydskontaminering af allergener ved at have en tidsadskilt og individuel produktion af allergenfrie diæter. Mundtligt gennemgået procedure for håndtering af diæter, herunder adskillelse under produktion. 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. set dagens produktion af varm mad samt platter til cafeen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum herunder hylder, vægge, gulve, samt emhætter i produktionsområdet. Opvaskeområdet herunder indvendigt i opvaskemaskine, emhætter samt hylder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde samt arbejdsudstyr

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) allergener, kontaminering samt rengøring

23-04-2024

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Virumgård**

Den Kommunale Madservice

Adresse **Sennepsmarken 1**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **11715311**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer rå kalkunbryst, 20 kg- røget ål, 2 pakker - frosne stikkelsbær 1 kasse a 10 kg. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk