

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Kirstinehaven**

Centralkøkken

Adresse Kirstinelundsvej 12

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6265

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur køleskabe, fryser tildækning og adskillelse under opbevaring, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køleenheder, fryser arbejdsborde, redskaber til produktion, hylder, emfang samt indvendig i opvaskemaskinen, transportvogne, rullebordet, osv. Ingen anmærkninger. Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare flader ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder gulve, vægge, loft, hylder, køleinventar, gummilister i køleinventar, bordoverflader, spækbrætter, redskaber til produktionen, Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning for perioden august 2022 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

12-01-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk