

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **KFUMs Soldaterhjem**

Adresse Hesselgårdsvej 29

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 55585512

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelse givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-02-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-06-2021	
Dato 13-11-2019	
Dato 02-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet, Håndvaske skal være tilgængelige, ingen rullefogne med udstyr, foran håndvask. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Køkkenet trænger til oprydning, der er så meget udstyr og rullefogne, som står foran ovne, komfur, håndvask mv. Virksomheden oplyser at de er i gang med at se på det. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og fryser. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har lukket deres lager og bil til udbringning ned pga. skadedyr, virksomheden er i gang med under kontrolbesøget at lukke huller og revner i lageret. Virksomheden oplyser at alle fødevarer vaskes af og følger brugsanvisningen og skylles af efter endt desinfektion. Vejledt generelt om regler for desinfektion som er godkendt. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med tag selv slik, i forhold handsker

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der mangler rengøring af opvaskemaskine i bunden samt fødevarevask,

Fødevestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KFUMs Soldaterhjem**

Adresse Hesselgårdsvej 29

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 55585512

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ligger der snavs og brunlige belægninger. Der gøres rent straks. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrsikring

Følgende er konstateret: Der mangler lukning af gulv afløb, der er hul i gulvrysten, afløbsrør ligger ved siden af og vandlås ligger også ved siden af afløbet. Virksomheden har håndværker på til at lave det, og få dem til at lave det straks. Der mangler lukning omkring rørføringer og ledninger i grovkøkkenet og en fejlliste på dør ind til køkkenet/salgssområde. Rulleport mangler justering, så den lukker tæt mod gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrsikring

Vejledt generelt om vedligeholdelsesplan af virksomheden

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter, dog mangler der på mærkning af færdigtpakkede fødevarer, som virksomheden selv færdigtpakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden januar og frem til d.d. for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling, virksomheden har en frekvens hver uge.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

03-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift