

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Sølund**

Storkøkken

Adresse Ryesgade 20

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6248

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer i køle- og frostrum i koldt køkken, varmt køkken, grøntrum og store kølerum. Fødevarerne holdes adskilt fra hinanden og risikoen for forurening af fødevarer minimeres.

Anvendelse af indpaknings- og emballeringsmateriale af de forskellige fødevarer: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj.

Temperatur målt i køle- og frostske samt køle- og frostrum i hele produktionen målt til værdier der overholder temperaturkravene i engrosvirksomheder.

Mundtligt gennemgået virksomhedens protokol for at undgå fremmedlegemer i form af glasskår, metalstumper og træstumper i fødevarer: ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: virksomhedens kalibrering af måleudstyr

Følgende er konstateret: virksomheden oplyser at de ikke kalibrerer deres termometre. I deres egenkontrolprogram fremgår det, at de vil kalibrere deres termometre 1 gang årligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at termometre skal kalibreres 1 gang årligt ved anvendelse af isvand og kogende vand. Alternativt kan termometrene udskiftes 1 gang årligt.

15-03-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Sølund**

Storkøkken

Adresse Ryesgade 20

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har fået fulgt op på vedligeholdelsesplan fra forrige år. Søjler er malet, kanter udbedrede, metalplader sat op og fuger udskiftet der hvor det var relevant i virksomheden. I bageafdelingen findes slidte områder i form af gamle fuger og slidte lofter. Virksomheden har lagt plan om udskiftning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemodtagelse, udendørsareal, koldt og varmt køkken samt kontor. Insektnet foran de vinduer som kan åbnes. Ingen mulighed for skadedyr at komme ind i revner og sprækker i mure eller døre. Affaldscontainerne på udendørsarealet i forbindelse med varemodtagelsen lukker tæt. Ingen ophobning af affald eller grene/blade i hjørner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, opvarmning af fisk, opvarmning sous vide og nedkøling i januar, februar og de to første uger af marts 2023.

Årlig revision foretaget i januar 2023: ingen anmærkninger

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: økologiske røde split linser 2,5 kg og laks koldrøget skiver 1000-1800 g.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., fødevareaktiviteter og anvendelse af identifikationsmærkning.

Fødevarestyrelsen

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

15-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk