

# 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                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |                                           |

## 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 fysisk udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har redegjort for håndtering af råvarer ved varemodtagelse. Der foretages temperaturmålinger på de kølepligtige fødevarer. Frugt og grønt gennemgås. Såfremt fødevarerne ikke har korrekt temperatur eller der konstateres andre uhensigtsmæssigheder af varemodtagelsen, returneres fødevarerne til leverandør. Efter besigtigelse sættes fødevarer på køl. Ingen anmærkninger

Pålægsmaskine: Virksomheden har redegjort for procedure omkring brug af pålægsmaskine. Der rengøres ved hvert emneskift. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger

Periodisk rengøring af gulve: Virksomheden har redegjort for ugentlig vask af gulve i køle- og fryserum og når nødvendigt. Virksomheden har redegjort for ekstra rengøring ugentligt af gulve i produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om renholdelse af gulv under og bag ovne i produktionslokalet. Endvidere at kalkplamager- og aflejringer skal fjernes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret :Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af råvarer. Virksomhedens kølepligtige råvarer (fersk fisk, fersk og hakket kød, fjerkræ) er udpeget som CCP. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for CCP: varemodtagelse af kølepligtige råvarer (fersk fisk, fersk og hakket kød, fjerkræ). Kontrolleret korigerende handlinger samt frekvens. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har daglig frekvens på temperaturmåling for deres CCP på varemottagelse af kølepligtige råvarer (fersk fisk, fersk og hakket kød, fjerkræ) . I perioden 1. til 8. september er der ikke foretaget dokumentation pga. af ferie. Der er i perioden fremvist følgeseddel på at der blev modtaget hakket kød til dagens ret 8. september. Endvidere er det konstateret at ved virksomhedens temperaturmålinger for kød, er kødproduktet ikke specificeret. Der er kun noteret "kød". Der er den 8. november målt 2,7°C på hakket kød.

Der er foretaget billeddokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det tager vi til efterretning.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Man kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt EU-lister og risikokategorisering er gennemgået. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)