

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Hegnsgården**

Centralkøkken

Adresse **Alleen 7**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **29188378** Aut.nr. **6374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum - afdækning manglende få steder - ellers ingen anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for udportionering og pakning samt transport af maden - herunder hygiejne og korrekt temperatur.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af emballage -også under rengøring. Ingen anmærkninger

Der er vejledt i nye regler for prøvetagning i henhold til mikrobiologiforordningen.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemodtagelsesrum, grøntum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum, rengøringsrum, tørvarelagerrum, personalet toilet

- lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af gitre ved ventilatorer i grøntkølerum. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for rengøring af genbrugsemballage.

Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Emballage m.v.: Virksomheden fremsender

overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er

kontrolleret: sort plastbake

13-12-2022

Dato

1 time 15 min.

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