

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Seniorcenter Bakkegården**

Centralkøkken

Adresse **Taxvej 18**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **62761113** Aut.nr. **6440**

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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vare flow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering Gennemgået flow i det nye kølerum. Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle-og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden anmærkninger. Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Procedurer for opvarmning dagens ret herunder korrekt brug af termometer. Hygiejne under produktion: Set håndtering og udportionering af dagens ret medisterpølse med syltet løg, kartofter og pastinak . Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedure for afhentning af mad til afdelingerne

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: varm afdeling herunder produktionsudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeområdet herunder indvendigt i opvaskmaskinen, kølerum herunder hylder, vægge og gulve, køleinventar herunder gummilister og hyldeholder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har ombygget to eksisterende kølerum til et stort kølerum, vægge mellem de to kølerum er revet ned, indgangsdøre til kølerum er ikke flyttet . Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden i; ved væsentlige ændringer af fx.bygning, kontaktes fødevarer styrelsen.

17-03-2023

Dato

1 time 35 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Seniorcenter Bakkegården**

Centralkøkken

Adresse **Taxvej 18**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **62761113**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden november 2022 til dags dato

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

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

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr 6440 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Fødevarestyrelsen

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

17-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk