

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Lindehaven**

Centralkøkken

Adresse **Præstevænget 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **58271713** Aut.nr. **6260**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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: 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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af stegt kylling og ristet ris. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Affaldshåndtering: Køkkenet tømmer affaldssække i produktionen efter behov, hvilket er flere gange dagligt. Affald sættes i en mellemgang og tømmes sidst på arbejdsdagen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt pålægsmaskine, røremaskine, hylder i kølerum, dåseåbner, kantiner samt skærebræt, ingen anmærkninger.

Periodisk rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af, lofter og vægge i kølerum samt fryser, emhætter samt beholdere til opbevaring af udstyr. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: varm og kold afdeling samt cafe området

Vejledt konkret i rengøring indvendigt i opvaske maskinen

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemodtagelse samt gulvrister i produktionsområdet.

Virksomheden har eksternt firma til udendørs rottesikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevarings temperatur samt opvarmning, for perioden januar 2022 til dags

20-04-2023

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Lindehaven**

Centralkøkken

Adresse **Præstevænget 11**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **58271713**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dato

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

Opvarmning, rengørings / desinfektions procedure

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr 6260 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

20-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift