

Virksomhed **Lundehaven Plejecenter**

Adresse Skovlunde Torv 8

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6267

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	

Fødearestyrelsen

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: Personlig hygiejne: 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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden flow fra varemodtagelse til levering af mad til afdelinger herunder opbevaring, adskillelse samt temperaturer i køleenheder. Virksomheden modtager det meste mad fra et andet autoriseret centralkøkken og producerer udelukkende selv kold mad samt bagning af fx. kage Diætkost produceres ligeledes fra andet autoriseret centralkøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for varmebehandling og kontrol af opvarmning ved indstikstermometer, og oplyst, at dampet fisk (dagens ret) opvarmes til min. 65 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder opvaskeområdet, tørvarerlager. Køleinventar herunder gummilister.

Vejledt konkret om: rengøring af sværttilgængelige områder.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

09-05-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lundehaven Plejecenter**

Adresse Skovlunde Torv 8

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 58271713

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

instrueret i håndtering af fødevare.

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

Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6267 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 8. april 2019, som stadig er gældende.

Fødevarestyrelsen

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

09-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk