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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under indpakning og emballering. Temperatur af varm-produktions foretages inden pakkeproces. Ingen anmærkninger. Tid/temperatur på nedkøling af varm-produktion foretages i blæsekøler. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Temperatur i dobbeltfryser (fryser 1 og 2) i kælder viser begge -18°C på display. Målt med 104-IR indvendig på fryser2 bund: -13,5°C og top: -5,1°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er hurtig omsætning på fødevarerne i dobbeltfryseren. Vejledt konkret om at få forhold bragt i orden i henhold til temperaturkrav ved opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet. Virksomheden udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lokaler for produktionskøkkenet: varm-, kold- og diæt fremstår renholdte. Stikvogne tørres af inden brug. Transportvogne til udbringelse fremstår ren- og velholdte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum i egen transportbil fremstår renholdt

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på varmebehandling er gennemgået.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og opbevaringstemperatur af frostvarer for perioden maj til dags dato er gennemgået. Frekvensen er daglig.

Følgende er konstateret: Der er flere dage hvor dokumentation for varmebehandling mangler i ovennævnte periode.

20-07-2023	2 timer 5 min.
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

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

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden skal tage stilling til den skriftlige procedure.

Endvidere er dokumentation for dobbeltfryser i kælder konstant på -18°C. Virksomheden oplyser,at der aflæses på display. Vejledt konkret om, at virksomheden skal måle indvendigt i køle-/fryserum.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Identifikationsmærkning står på samtlige transportvogne.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager og set dokumentation for regnskab for 4.kvartal 2022 og 1. og 2. kvartal 2023.

20-07-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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