

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omsorgscentret Egegården**

Centralkøkken

Adresse Klausdalsbrovej 213

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 62761113 Aut.nr. 6577

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryser samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for slicening af pålæg og kontrolleret hygiejne under produktion i kold køkken afdeling. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion samt at desinfektionsmidlet er godkendt til brug i fødevarevirksomheder.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3. og 1.19 samt og proceshygiejnekriterier i perioden 1. halvår 2023.

Virksomheden oplyser at de vil udtage miljøprøver snarest.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af i kælders:

varemodtagelsesrum, frostrum, tørvarelagerrum/emballagelagerrum og i stueetage: personalet toilet, rengøringsrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling,

grøntrum samt opvaskerum, caféområde - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af gulvene i tørvarelagerrummet i kælderen

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. - er ok men der er vejledt i overholdelse af frekvensen for dokumentationen. Desuden drøftet eventuel nedsættelse af frekvens eller dokumentation på anden måde.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

20-07-2023

Dato

2 timer

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 **Omsorgscentret Egegården**

Centralkøkken

Adresse **Klausdalsbrovej 213**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **62761113**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt - herunder seneste 2 kvartalsopgørelser over øko procent, markedsføring heraf, tilstedeværelse af økovarer i virksomheden samt dokumentation for bagvedliggende regnskab i form af faktura fra leverandører. Desuden kontrolleret virksomhedens kontrol af økologicertifikat fra leverandør. Ingen
anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

20-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk