

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Salem**

Centralkøkken

Adresse **Mitchellsstræde 5**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **62572019** Aut.nr. **6193**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Temperaturer i køleenheder. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Hygiejnisk håndvaskefaciliteter. Hygiejne og håndtering af fødevarer under produktion af fiskefrikadeller.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Gulve og vægge. Der er lagt nyt gulv i produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med følgende CCP udpeget: Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdning, nedkøling og transport. Der er tilhørende skriftlige procedurer for kritiske kontrolpunkter samt korrigerende handlinger. Set stikprøvevis dokumentation for egenkontrol for nævnte kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og

P-nummer via virk.dk. Virksomhedens risikooplysninger og EU lister stemmer overens med aktiviteter. Gennemgået køkkenets lokaleoversigt i forhold til nyeste autorisationsskrivelse.

Gennemgået flow af personale i forhold til omklædning, arbejdstøj og køkkenarbejde. Gennemgået flow af produktion af kolde kyllingesalat, herunder flow af råvarer og mellemvarer fra produktionsområder og kølerum, samt flow af udstyr.

Virksomheden benytter frossent kyllingekød til kold kyllingesalat, og har skriftlige og mundtlige procedurer for

holdbarhed af optøede varer, herunder vurdering af om

produktet er spiseklart eller skal opvarmes. Der bliver

fremsendt opdateret autorisationsskrivelse, da udformning af lokaleoversigt giver anledning til misforståelser. Ingen

anmærkninger.

07-11-2023

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