

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	
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for hygiejnisk håndtering af affald.

Ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for undgåelse af fremmedlegemer i maden og undgåelse af utilsigtet tilblending af allergener. Ingen anmærkninger

Der er vejledt i mere korrekt skylning af salat/grønt

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personalet toilet, garderobe, rengøringsrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling, grøntrum samt opvaskerum, caféområde og i kælder: personaleomklædning og frostrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af aftrækskanal over opvaskemaskinen og paneler i omklædningsrummet i kælderen samt enkelte loftslamper i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer) på transportvogne. Ingen anmærkninger

23-01-2024

Dato

1 time 30 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