

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Bakkely, Lunden**

Køkken, boenheden Lunden

Adresse Bakkevej 2

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 27466680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 14-01-2019	
Dato 22-08-2018	
Dato 11-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring på køl og frys, herunder adskillelse, tildækning samt styring af holdbarhed. Ok.

Virksomheden har mundtligt redegjort for varmebehandling af rester samt demonstreret kontrol heraf med termometer. Ok.

Vejledt generelt om påsætning af dato ved kalibrering af indstikstermometre.

Virksomheden har redegjort for, at hvis der er rester der skal gemmes, bliver det sat ned i produktionskøkkenet, hvor det nedkøles med blæstkøl. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens renholdelse af køkken, herunder køleskabe, fryser, opvaskemaskine, ovn, mikrobølgeovn samt overflader. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for månedligt grundig rengøring. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har revideret egenkontrol i år. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse hvor opbevaring og varmebehandling er udpeget som kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Køkken, boenheden Lunden

Adresse Bakkevej 2

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 27466680

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolsprogram, herunder opbevaring, varmebehandling og nedkøling. Nedkøling er ikke udpeget som en kritiske kontrolpunkt, da det er produktionskøkkenet der tager sig af nedkøling med blæstkøler. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring og varmebehandling for perioden januar 2024 frem til dags dato.

Mærkning og information: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for håndtering af borgere med allergiske reaktioner. Der er på nuværende ikke allergikere blandt borgerne tilkøbt køkkenet. Ok.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

29-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift