

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Kirstinehaven**

Afdelingskøkken 1. sal

Adresse Kirstinelundsvej 12, 1

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 58271713

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-01-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-08-2021	
Dato 31-07-2019	
Dato 21-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens faciliteter til hygiejnisk

håndvask og aftørring. Virksomhedens opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturmåling på køl.

Virksomhedens procedurer for styring af temperaturer på køl, herunder fremvisning af funktionsdygtigt termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningskøkken og tilstødende lokaler, herunder produktbærende flader, ovn, opvaskemaskine, mikroovn, skuffer og hylder til udstyr der kommer i berøring med fødevarer, rulleborde, samt gulv, vægge og loft.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling.

Virksomheden har udpeget varmebehandling som et CCP men har ikke aktiviteten længere. Virksomheden har nedskrevet opbevaring af tørvarer og frostvarer som god arbejdsgang, men har ikke uddybet opbevaring af kølekrævende varer.

Virksomheden opbevarer små mængder sild, mælk og flødeskum. Vejledt generelt om reglerne for udarbejdelse af risikoanalysen, herunder tilpasning til virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

