



Ældrecenter Egely
Egebjerg Bygade 34
2750 Ballerup

J.nr. 2024-20-727-352967
Dato: 06-03-2024

FØLGEBREV

Se vedhæftede bilag.

Med venlig hilsen

Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ældrecenter Egely**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Egebjerg Bygade 34

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 58271713 Aut.nr. 6266

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur på smørrebrød i madvogne. Set produktion af smørrebrød. Virksomheden modtager diæter og varmt mad fra et andet autoriseret centralkøkken og producerer udelukkende selv smørrebrød, fiskeretter samt desserter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionsborde samt arbejdsredskaber.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskinen herunder indvendigt, emhætte, køleskabe herunder hylder og gummilister, madvogne, hylder og gulv i produktionslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring samt opvarmning fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) personlig hygiejne Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk samt

06-03-2024

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

