

Virksomhed **Bofællesskabet Valhalla**

Adresse H P Christensens Vej 22

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-03-2016**Tidligere kontrol**

Dato	23-07-2015	
Dato	09-06-2015	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	16-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand, sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Målt temperatur i køleindretninger med fødevarer, herunder tildækning og adskillelse således at diverse kontamineringer forebygges.

Ingen anmærkninger.

Gennemgået krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

A) at man bør blive væk fra køkkenet i mindst 2 døgn efter symptomophør,

B) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré,

C) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,

D) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne. Virksomheden følger ovenstående krav til procedure for personlig hygiejne og adfærd.



Virksomhed **Bofællesskabet Valhalla**

Adresse H P Christensens Vej 22

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Grovkøkken og daglig køkken herunder overflader som kommer i direkte kontakt med fødevarer samt kølefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Grovkøkken og daglig køkken herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse som omfatter risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig for de seneste 4 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har under interview redegjort for krav til medarbejdernes viden om både direkte og indirekte smitekilder til fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.