

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejehjemmet Henriksdal**

Afdeling 1. sal

Adresse Valbyvej 47

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 19501817

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| 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

**01-03-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-05-2015 |  |
| Dato | 18-04-2013 |  |
| Dato | 03-02-2011 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølskab, adskillelse og opbevaring af fødevare samt vaske og håndvaskeforhold. Der er i dokumentation for opbevaringstemperatur og modtagekontrol registeret temperature over 5°C for modtagelse og opbevaring af mælk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at sikre at mælk ved modtagelse og ved opbevaring ikke er højere end 5°C.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, opvaskemaskine og serveringsområde. Ingen anmærkninger. Vejledt om i højere grad at bruge rengøringsplan. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur i køleskab fra august 2016 til d.d. Vejledt om at handle, tage aktion, afvise og evt. kassere mælkeprodukter ved modtagelse og opbevaring hvis temperaturen er over 5°C.

Ansæt oplyser at de måler temperaturen i fælles køkkenet inden varm mad leveres til afd. køkken og at det serveres i en kortere periode under 3 timer. ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: ok

50 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)