

# Kontrolrapport

Virksomhed **Psykiatrisk Center**

**Nordsjælland,**

Afsnit 2422

Adresse Dyrehavevej 48

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29190623

| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**23-05-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 13-05-2016 |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |
| Dato |            |  |
|      |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Målt temperatur i køleindretninger. Ved håndvasken har virksomheden ingen sæbe, der står sprit til hænderne.

Virksomheden henter straks sæbe. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokalet, udstyr og inventar i køkkenet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokalet, udstyr og inventar i køkkenet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for perioden januar 2017 og frem til uge 21 for varemodtagelse af kølevarer, opbevaringstemperatur i køleindretninger.

Virksomheden har frem til uge 13 haft dokumentationsskema for temperaturkontrol af mad min 75 grader, i forhold til madvogn, disse rubrikker er fjernet, ingen dokumentation for varmt mad som modtages fra centralkøkkenet over 65 grader, ingen skriftelige procedurer for dette.

Ydet generel vejledning om at regler for dokumentation af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Psykiatrisk Center**

**Nordsjælland,**

Afsnit 2422

Adresse **Dyrehavevej 48**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29190623**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse internt

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

23-05-2017

Dato