

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Skovhuset**

3. sal afdeling nord

Adresse Centervænget 43-45

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2017	
Dato	15-06-2016	
Dato	02-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Fødevarer vaske og opvaskefaciliteter. Målt temperatur i køleindretninger. Set varemottagelse.

Gennemgået mundlige procedurer for ompakning af fødevarer til fryseren samt brug og anvendelse af jordforurennet

grøntsager. Personalet toilet er aflåst. Ingen anmærkninger

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

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram som er tilpasset til virksomhedens aktiviteter. Set udført

dokumentation for varemottagelse, temperaturoppbevaring og opvarmning for perioden uge 20-32, virksomheden har en frekvens hver uge. Virksomheden mangler at dokumentere i 2 uger for opvarmning. Virksomheden oplyser at de følger op på dokumentation.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for dokumentation

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk