

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecentret Hav-Fjord,**

Afdelingskøkken Hav

Adresse **Vesterhavsgade 164**

Postnr./By **7680 Thyborøn**

CVR-nr. **29189935**

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

07-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	27-10-2016	
Dato	06-01-2016	
Dato	16-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i køleskab i køkken, ok. Kontrolleret procedurer ved optøning, ok. Der er set udført optøning på to produkter i køleskab med drypbakke, ok. Kontrolleret styring af holdbarhed på pålægsprodukter, ok. Kontrolleret personlig hygiejne i forhold til arbejdsbeklædning, ok. Der er mundtligt redegjort for skift mellem opgaver med pleje- og køkkenopgaver, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for daglig rengøring, ok. Herunder køkkenlåger/greb, køleskab, komfur, emfang og gulvvask, ok. Kontrolleret frekvens for periodevis rengøring af køkkenskuffer, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, som er fundet dækkende for de aktiviteter der udføres, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra januar 2017 til dags dato, ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelsesforhold for medarbejder der håndterer fødevarer, ok. Vejledt om mulighed for sidemandsoplæring af vikarer/studerende.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk