

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejebolig (nr. 31)**

Adresse Grøndalsvej 31

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

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.	1
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

09-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-01-2016	
Dato	18-03-2014	
Dato	09-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, herunder målt temperaturer på køl, hygiejniske håndvaskefaciliteter i køkken og personaletoilet, køkkenhåndvask er tilgængelig fra baglokale, virksomheden oplyste om procedurer for styring af holdbarhed på frostvarer, samt om procedurer for hurtig nedkøling i mindre portioner, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og baglokale med køle/frysemøbler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken med baglokale til bl.a. grønt og dejrøring, virksomheden fremviste funktionelle overflade og indstikstermometre, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har et egenkontrolprogram der er baseret på risikoanalyse, virksomheden har ændret dokumentationsskemaer så de omfatter nye fødevareaktiviteter, kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i perioden september-oktober 2017, køkkenpersonale har endnu ikke adgang til den digitale egenkontrol, men dokumenterer bl.a. varemottagelse og opvarmningstemperaturer på papir, virksomheden oplyste desuden at der sidste uge blev modtaget færdig mad udefra, hvorfor kontrollen varemottagelse: "Køkken og



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejebolig (nr. 31)**

Adresse Grøndalsvej 31

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

madproduktion" er på digitalt skema fra 1. uge i november, samt at det forventes at blive ændret fremadrettet, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret 1 køkkenpersonales kendskab til fødevarehygiejne, der oplyste om kontrol med temperaturer ved varemodtagelse, samt nedkøling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, samt registrerede og anmeldte oplysninger: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2017

Dato