

Kontrolrapport



Virksomhed **Egehaven, modtagekøkken**

Adresse **Egehaven 2**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29208654**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

24-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2017	
Dato	17-06-2016	
Dato	13-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i modtagekøkken og 4 afdelingskøkkener, herunder målt temperaturer, virksomheden oplyste om procedurer for varemottagelse, samt om varm tilberedning og anretning til afdelingskøkkener og plejepersonalets procedurer for hygiejne i forbindelse med servering, der er hygiejniske håndvaskefaciliteter i modtagekøkken og 4 afdelingskøkkener, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i modtagekøkken og 4 afdelingskøkkener, alle stikprøvevist med inventar, samt toilet til køkkenpersonale og tørvarelager, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på opbevaringstemperaturer, varemottagelse og opvarmning i perioden 1. oktober 2017 til d.d., virksomheden skriver opvarmningstemperaturer i hver afdeling og overfører data til digital egenkontrol, egenkontrolprogrammet er baseret på risikoanalyse, kontrolleret risikoanalyse for opvarmning, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, virksomheden oplyste desuden om instruktion af personale,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Egehaven, modtagekøkken**

Adresse **Egehaven 2**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29208654**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der varme aftensmaden. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret dokumentation for sporbarhed, jf. pakkelliste, på færdiglavet mad fra centralkøkken: omfatter bl.a. levering til og fra, hvad og leverede mængder, virksomheden oplyste at der leveres på faste ugedage til 2-3 ad gangen, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr-nr., vareudvalg og risikoaktiviteter: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-01-2018

Dato