

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	
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

21-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-01-2018	
Dato	23-08-2017	
Dato	02-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Virksomheden har fælles varemodtagelse i kælderen, hvor fødevarerne kommer fra stort køkkenet og som anbringes i kølerum og fryserum. Gennemgået procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol og transport fra mellemstation i kælderen(uden for køl) og ud til køkkener, den kan variere op til ca. 30 minutter fra fødevaren ankommer til de hentes af personale fra hver afdeling, her ændres temperatur også. Virksomheden oplyser at personale som ankommer først måler temperaturen og ingen ved hvad temperatur er på fødevarerne, nå de sidste fødevarer hentes i kælderen, til de anbringes i køleskabe i afdelingen.

Varemodtagelse giver ikke det reelle billede af temperaturen af fødevarerne. Virksomheden oplyser at fremadrettet vil arbejde og lave stikprøver via målingerne af fødevarerne ankomst og ud til afdelingerne og evt. ændret procedurerne for varemodtagelse. Målt temperatur i køleskabe. Opbevaring og adskillelse af fødevarer.



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 Plejecenter Skovhuset

3. sal afdeling nord

Adresse Centervænget 43-45

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet/grovkøkkenet med køleskabe, fryser, arbejdsborde, skuffer og skabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Set udført dokumentation for varemottagelse som er fælles i kælderen, opbevaringstemperatur og opvarmning.

Virksomheden anvender kun nedkøling efter behov, noteres hver gang, ingen afvigerapport

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-01-2019

Dato