

Kontrolrapport



Virksomhed **Arresødal Hospice**

Anretterkøkken

Adresse Arresødalvej 100

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 28211031

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-02-2018	
Dato	27-02-2017	
Dato	31-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af tørvarer på lager i kælder og i skabe i køkken. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskabe i kælder og i køkken. Stikprøvekontrol af temperaturer i køleskabe, alle fundet ok. Gennemgået procedurer for modtagekontrol og kontrol af temperaturer ved opbevaring. Hygiejniske håndvaskefaciliteter i køkken og ved indgang til køkken. Kontrolleret at desinfektionsservietter og flydende desinfektionsmiddel er godkendt. Vejledt virksomheden konkret om brug af desinfektionsmidler og kombimidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lagre i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, to lagre i kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået skriftlige procedurer for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning for januar-marts 2019.

Kontrolleret: Dokumentation for nedkøling 2019.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret nogen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Arresødal Hospice**

Anretterkøkken

Adresse **Arresødalvej 100**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **28211031**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkølinger i 2019. Virksomheden oplyser, at man har nedkølet hele fade med mad i blæstkøleren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet

virksomheden oplyser, at der vil blive fundet en løsning på problemet med aflæsning af temperaturer. Vejledt konkret om nedkøling af fødevarer på max. 3 timer fra 65 til 10 grader C.

Vejledt virksomheden konkret om at tilpasse egenkontrollen, så frekvensen for udført modtagekontrol svarer til den, der er anført i egenkontrolprogrammet.

Godkendelser m.v.: Gennemgået virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-03-2019

Dato