

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Snorrebakken**

Institutionskøkken A

Adresse **Snorrebakke Alle 2**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26696348**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

20-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-11-2018	
Dato	29-09-2017	
Dato	20-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Vejledt om indkøb af vildt fra jæger: Jægere må levere småvildt og storvildt direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) og til lokale detailvirksomheder. Småvildt skal være i uåbnet stand, men kan evt. være plukket og flået, og storvildt kan have organer fra bryst- og bughule fjernet og evt. være flået, når plukning eller flåning sker ved jægerens bopæl eller på jagtstedet. I forbindelse med flåning af storvildt kan underben og hoved være fjernet. Vildtet skal være nedlagt af jægeren selv. Der skal være sporbarhed til jægeren, navn, adr. og hvor vildt er skudt (området)

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder skuffer og skabe, spækbrædder, opvaskemaskiner, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter i produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar i produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Snorrebakken**

Institutionskøkken A

Adresse **Snorrebakke Alle 2**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26696348**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 1.11.2018 til 20.3.2019. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: økologisk piskefløde, kamsteg, hakket grisekød og æg. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent: 60-90 % er overholdt for 3 og 4 kvartal 2018.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-03-2019

Dato