

Kontrolrapport



Virksomhed **Richtsens Plejecenter**

Hus B

Adresse **Plantagevej 41**

Postnr./By **6270 Tønder**

CVR-nr. **29189781**

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.	
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

03-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-02-2017	
Dato	07-01-2015	
Dato	05-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set

opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer deri.

Set mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Kontrolleret at alle fødevarer er løftet fra gulvhøjde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af køkken, skuffer, skabe samt køleskabe og overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyser er dækkende for nuværende aktiviteter (Risikoanalyse befinder sig i mappe på køkkenkontor).

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt sidemandt instrueret i håndtering af fødevare.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk