

Kontrolrapport



Virksomhed **Else Mariehjemmet**

Adresse **Kystvej 33**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **48844316**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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

21-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-02-2019	
Dato	21-06-2018	
Dato	24-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar i køkken, på lager og i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og frostinventar, produktberørende overflader, inventar og udstyr til produktion, opvaskemaskinens indvendige sider og kanter samt vægge, gulv og loft. Lager nær produktionskøkken samt i kælder. Drøftet rengøringsprocedure for isterningmaskine, som ikke er i brug, samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af lukkede vinduer i produktionskøkken. Virksomheden har insektnet for vinduer i tilfælde af de åbnes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om placeringsmuligheder for kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Det oplyses, at alle medarbejdere med relation til køkkenet er instrueret i fødevarehygiejne.



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