

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sundhedscentret,**

**Rehabiliteringsafdelingen**

Køkken - 2. sal

Adresse Milnersvej 37D, 2.

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**07-10-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-01-2019 |  |
| Dato | 04-09-2018 |  |
| Dato | 25-01-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Målt temperatur i køleskab.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af færdigt retter herunder korrekt brug af termometer i emballagen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med skabe, arbejdsborde og køleskab.

Varemodtagelses fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med gulv, vægge og loft. Arbejdsborde og vaske. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og genopvarmning for perioden juni og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed Sundhedscentret,

## Rehabiliteringsafdelingen

## Køkken - 2. sal

Adresse Milnersvej 37D, 2.

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Færdigpakkede fødevarer i en 3 rums sort plastik bakke, hvor fødevaren genopvarmes i bakken.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

07-10-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift