

# Kontrolrapport

Virksomhed **Demensplejecenter skovvang,**

**hus 4**

Adresse **Poppelvænget 4**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **60183112**

| 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.                  | 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**16-10-2020**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne og opvask. Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køleenheder i køkkenet og opvask, adskillelse og tildækning. Anvendelse af rullebord ved afhentning af mad samt til opvask. Tilgængelighed af forklæde til anvendelse ved funktion i køkkenet.

Ydet vejledning om anskaffelse af arbejdsplads til aktiviteter i køkkenet, herunder morgenmad, bagning, tilberedning/anretning af frokost og varm mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og opvask, herunder inventar, udstyr og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet vejledning for anvendelse af træbetonlofter i fødevarevirksomheder. Ydet vejledning om regler for lofter i produktionskøkkener. Lofterne skal være konstrueret og bearbejdet, så man undgår ansamling af snavs og begrænser kondensvand, mug og partikelafgivelse. Det betyder, at lofter bør være rengøringsvenlige og af et materiale, der kan tåle rengøring og måske desinfektion. Som minimum bør lofterne kunne børstes eller støvsuges, men det afhænger af virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Demensplejecenter skovvang,**

**hus 4**

Adresse **Poppelvænget 4**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **60183112**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har fremvist termometer til anvendelse i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-10-2020

Dato