

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skt, Joseph Søstrenes**

Retrætscenter

Stella Martutina

Adresse Strandvejen 352

Postnr./By 2980 Kokkedal

CVR-nr. 32555713

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-10-2021



Dato 10-01-2018



Dato 18-10-2016



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse over kritiske kontrolpunkter for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning.

Set dokumentation for varermodtagelse, temperaturopbevaring og opvarmning, for indeværende år, når der har været produktion.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

41 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk