

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ryholtgård Plejehjem**

Centralkøkken

Adresse **Rymarksvej 23-27**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **64942212** Aut.nr. **6349**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning er kontrolleret i alle køleskabe og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for eventuel genbrug af emballage samt opbevaring af emballage - også ved rengøring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for hygiejnisk håndtering af affald.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af i

kælder:varemodtagelsesrum, kølerum, fryserum med emballagelager, grøntum,

tørvarelagerrum og i stueetage: produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt

opvaskeafdeling - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Drøftet frekvens af rengøring af emfang over gryder+kipsteger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse (kalibrering) af termometre. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret eller uddannet i håndtering af fødevarer - herunder HACCP.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

01-03-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk