

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejhjemmet Hegnsgården**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Centralkøkken
Adresse Alleen 7
Postnr./By 2850 Nærum
CVR-nr. 29188378 Aut.nr. 6374

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion med stikprøvevis gennemgang af et koldt produkt fra råvare til færdigvare - herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Der er vejledt i skift af arbejdsbeklædning eller brug af forklæde i i relevant omfang såfremt der skiftes arbejdsfunktioner

Kontrolleret godkendelse og skift af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte Der er vejledt i skift af desinfektionsmiddel. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i alle afdelinger i produktionskøkkenet - lokaler og udstyr samt inventar - herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion - dossering og virketid. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr samt procedurer for gennemgang af vedligeholdelse og plan herfor. Ingen anmærkninger

Der er vejledt konkret i vedligeholdelse af plastfilmholder i det kolde afdeling. Virksomheden oplyste, at de straks ville bestille en ny.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om Listeria er medtaget i denne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for udarbejdelse af prøveplan og indplacering i fødevarekategori. Virksomheden er igang med at udarbejde prøveplan og vil undersøge fødevarerprøver 2 gange årligt samt sende prøver til laboratorium inden årets udgang. Virksomheden fremstiller retter med højst 72 timers holdbarhed