

# Kontrolrapport



Virksomhed **BETANIAHJEMMET**

PLEJEHJEM

Adresse Kong Georgs Vej 3

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 46168313

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	1
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

**06-02-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 08-06-2018	
Dato 08-11-2017	
Dato 03-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toiletter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Toiletter med forrum, lager, opvaskerum og produktionskøkken herunder gulve, vægge, hylder samt bordflader og opvaskemaskine, køle og fryse rum, blæstkøler, uesterningmaskine, ovne, emfang, komfur og kip gryder. Vejledt omkring rengøring af udsugning i opvaskerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken herunder gulve, vægge, hylder samt bordflader. Set funktionelt indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram set dokumentation for temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, nedkøling og temperatur på skyllevand i opvaskemaskine.

Vejledt omkring opdatering af risikoanalyse og egenkontrolprogram i forbindelse med at køkkenet i nær



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

