

# 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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt hygiejnisk håndtering af affald er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer er gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, kølerum og frostrum, rengøringsrum, produktionsrum - herunder kold, varm, grønt og bageafdeling samt opvaskerum grøntrum, personalet toilet og i kælder: personalegarderobe og emballagelagerrum - lokaler og inventar i - er kontrolleret -ok  
Der er vejledt i hovedrengøring af fedtfiltere i emfang og kanter samt fuger ved kølerum enkelte steder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der vil blive sat stålplader på kølerumsdøre, repareret fuger diverse steder samt repareret væg i emballagelagerrum i september. Dette følges op ved næste tilsyn. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger  
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Sporbarhed er kontrolleret stikprøvevis (spidskål). Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens tilberedningsanvisning for varm mad, der leveres ud. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod. Ingen anmærkninger

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmateriale fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: plastbakke.