

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejhjemmet Hegnsgården**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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
	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"/> Kontrolkampagne
<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 er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for udportionering og pakning af retter, som leveres ud. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, kølelagerum, frostrum, rengøringsrum, produktionsrum - herunder kold, varm, grønt og bageafdeling samt opvaskerum og personalet toilet. I kælder: emballagerum og personalegarderobe - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret procedurer for vask af transportkasser/returkasser. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelsesarbejder drøftet ved sidste tilsyn er gennemgået. Virksomheden oplyser, at overvægge vil blive repareret og fuger færdiggjort. Øvrig vedligeholdelse er af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret stikprøvevis fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret eller uddannet i håndtering af fødevarer

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Varestandarder: Kontrolleret varestandarder. Virksomheden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejhjemmet Hegnsgården**

Centralkøkken

Adresse Alleen 7

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 29188378

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser, at de ikke producerer varer omfattet af varestandardkrav. Ingen anmærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætningsstoffer ved hyldekontrol. Der forefindes ikke tilsætningsstoffer i virksomheden. Ingen anmærkninger

Kemiske forureninger: Der er vejledt i regler om akrylamid.