



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Behandlingscenter Tjele, Orelund - Sjælland**

Adresse Skamstrupvej 13

Postnr./By 4440 Mørkøv

CVR-nr. 26992648

| 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.                  |          |
| 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 |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

## Kontroltype og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrollkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**22-03-2016**

## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-05-2015 |  |
| Dato | 11-11-2014 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, målt

opbevaringstemperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:

køkken, buffetområde og lagerer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: køkken, buffetområde og lagerer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse,

opbevaring på køl og frost samt opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret

oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1.

januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil

virksomheden blive orienteret herom.

40 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)