

# Kontrolrapport



Virksomhed **PLEJEHJEMMET ENGHAVEN**

Adresse Rødding Engvej 3

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 29189838

| 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         |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**03-10-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 20-06-2017 |  |
| Dato | 12-12-2016 |  |
| Dato | 08-07-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Adgang til håndvask. Set arbejdsgange for tilvirkning af færdigmad som virksomheden for leveret 2x ugeligt. Ok

Følgende er konstateret: kasser med fødevarer stående på gulvet på tørvarelager/køl/frys. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

vertrædelse, da virksomheden kunne vise det rette steder tingene normalt står. Vejledt konkret om vigtigheden i at sørge for at kasser ikke opbevares på gulvet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, tørvarelager, køl/frys. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og køkkeninventar, samt køl/frys og tørvarelager. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter af færdigpakket mad: Stegt flæsk med persillesovs, tomatsuppe med kødboller for mærkning af allergene ingredienser. Ok



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed