Kontrolrapport

Virksomhed **Center for Udviklingshæmmede**

	Brohuset
Adresse	Hvidkløvervej 4-10
Postnr./By	6950 Ringkøbing
CVR-nr.	29189609

Denne kontrol, dato	
09-01-2019	☺
Tidligere kontrol	
Dato 13-01-2017	☺
Dato 20-02-2013	☺
Dato 01-02-2011	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur i køl og frost er kontrolleret uden anmærkninger.
Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.
Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.
Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.
Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en skriftlig risikoanalyse.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Var ikke klar over dette krav, men følger op straks.
Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.
Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
En risikoanalyse er en gennemgang af alle fødevareaktiviteter i en fødevarevirksomhed. Virksomheden skal tage stilling til, om der er risici (farer) forbundet med aktiviteterne. Virksomheden

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Center for Udviklingshæmmede**

Brohuset

Adresse Hvidkløvervej 4-10

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

skal udpege de relevante risici og beskrive, hvordan den vil forebygge og undgå disse.
Vejledt om, at virksomheden skal udarbejde et egenkontrolprogram med en beskrivelse af de faste skriftlige procedurer, som virksomheden indfører, følger og dokumenterer for at sikre fødevaresikkerheden, og for at overholde andre dele af fødevarelovgivningen, hvor der er krav om skriftlige procedurer og registrering af egenkontrolresultater. Et egenkontrolprogram tilpasses virksomhedens størrelse og aktiviteter.
Mærkning og information: Vejledt om, at virksomheden i fødevarer skal kunne oplyse om allergene ingredienser. Ligeledes vejledt om løsning som sikrer, at der indhentes information om beboers allergier samt procedurer som sikrer, at beboers allergier er kendt for alle ansatte, herunder også afløsere m.m.

09-01-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift