

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Skovhuset**

Skovkilden Café

Adresse Centervænget 43-45

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
<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	
21-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2017	
Dato 02-07-2015	
Dato 02-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Målt temperatur i køleindretninger. Gennemgået produktion af mad til møder samt lejligheds arrangementer.

Virksomheden har fælles varemodtagelse i kælderen, hvor fødevarerne kommer fra stort køkkenet og som anbringes i kølerum og fryserum. Gennemgået procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol og transport fra mellemstation i kælderen(uden for køl) og ud til køkkener, den kan variere op til ca. 30 minutter fra fødevareren ankommer til de hentes af personale fra hver afdeling, her ændres temperatur også. Virksomheden oplyser at personale som ankommer først måler temperaturen og ingen ved hvad temperatur er på fødevarerne, nå de sidste fødevarer hentes i kælderen, til de anbringes i køleskabe i afdelingen.

Varemodtagelse giver ikke det reelle billede af temperaturen af fødevarerne. Virksomheden oplyser at fremadrettet vil arbejde og lave stikprøver via målingerne af fødevarerne ankomst og ud til afdelingerne og evt. ændret procedurerne for varemodtagelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Skovhuset**

Skovkilden Café

Adresse Centervænget 43-45

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet/grovkøkkenet med køleskabe, fryser, arbejdsborde, skuffer og skabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse i kælderens opbevaringstemperatur og afvigerapport fra perioden november 2018 og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Virksomheden har modtaget mad ud fra til dagens møde fra en leverdør, her har virksomheden modtaget en ordrebekræftelse, uden navn og adresse fra leverdøren og ingen følgeseddel på maden. Virksomheden retter henvendelse til leverdøren. så de fremadrettet få en følgeseddel på det mad de modtager.

Vejledt generelt om regler for sporbarhedsdokumentation.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

21-01-2019

Dato