

Kontrolrapport



Virksomhed Ørnhøj Frplejehjem

Adresse Hovedgaden 36

Postnr./By 6973 Ørnhøj

CVR-nr. 33730349

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
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
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2018	
Dato	10-11-2017	
Dato	12-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer ved brug af frosne fødevarer til fremstilling af bl.a.

færdigretter/supper for minimering af risiko ved Listeria.

Virksomheden redegjorde for varmebehandling af kødboller til suppe inden tilsætning i suppen samt kogning af frosne bær inden brug. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at den varme mad produceres og spises samme dag eller efter indfrysning i en til to dage. Der produceres således ikke færdigretter med mere end 5 dages holdbarhed.

Vejledt generelt om, at kød- og melboller varmebehandles separat, således det sikres at kødboller varmebehandles tilstrækkelig, inden tilsætning til suppen.

Opbevaringstemperaturer i frysekummer i kælder er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at dokumentation af nedkøling tydeligt skal vise at nedkøling fra 65 °C ned til 10 °C, er opnået på max. 3 timer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Ørnhøj Friblejehjem**

Adresse Hovedgaden 36

Postnr./By 6973 Ørnhøj

CVR-nr. 33730349

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer, og overholdelse af nationale grænseværdier herfor. Virksomheden redegjorde for brug af atamon til skylning af glas og låg til hjemmelavet syltetøj/marmelade, som gives 14 dages holdbarhed og opbevares på køl. Der anvendes ikke farvestoffer i bagværk og lignende. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om overvejelse af hvorvidt det er nødvendigt at anvende atamon til produkter med kort holdbarhed og opbevaring på køl.

Vejledt om EU-Tilsætningsstoflisten for kontrol af, at de anvendte tilsætningsstoffer må anvendes i den pågældende fødevare, og grænseværdier.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-04-2019

Dato