

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Ålholmhjemmet**

Boenhed A

Adresse Kirsebærallé 7

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2021	
Dato 21-06-2021	
Dato 29-04-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, personalet toilet med forrum på gangen ved kontor. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe, kølerum i kælderen, fryser og fryserum i kælderen. Fælles varemodtagelse, kølerum og fryserum i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med køleskab og fryser. Skabe og skuffer. Gulv og vægge. Varemodtagelse i kælderen med kølerum og fryserum. Der trænger generelt til rengøring af overflader af skabe og skuffer. Virksomheden kan godt se det og køkkenet rengøres. Vejledt generelt om regler for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skabe og skuffer i køkkenet. Gulv og loft i køkkenet. Væg foran håndvask trænger til maling evt. opsætning af plade som er mere rengøringsvenligt. Fælles kølerum i kælderen er dør i stykker, der er rå beton op over døren og belægninger i loftet.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Ålholmhjemmet**

Boenhed A

Adresse Kirsebærallé 7

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden uge 42 og frem til d.d. for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer. Set egenkontrolprogram og dækkende risikoanalyse.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Letmælk, Smør, Æg via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk