

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ældrecenteret Grønnegade**

Adresse Grønnegade 15

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
31-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 17-08-2020	
Dato 19-03-2019	
Dato 19-02-2019	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere /gas tro bakker, nedkøling foregår i køleskabe og overvåger temperaturen med indstikstermometer. Set termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevarer passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 3 timer. Virksomheden oplyser at de kun nedkøler flæskesteg til pålæg.

Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi. Nedkøling tiden er ændret fra 3 timer til 4 timer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling stikprøvevis siden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.

Virksomheden har været lukket i en lang periode.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer for nedkøling. Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 3 timer.

Vejledt om tilpasning af egenkontrolprogram hvis SiTTi ønskes

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

