

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Neurorehabilitering - Kbh,**

Stuen/Centralkøkken

Adresse Strandvejen 119

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 64942212

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

10-12-2024



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 29-02-2024 | |
| Dato 22-03-2023 | |
| Dato 17-03-2022 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vaske til produktion, opbevaringstemperatur i køleenheder, tildækning af fødevarer i varmeskabe, adskillelse mellem arbejds gange i produktionen samt kontrolleret procedurer for varmebehandling til minimum 75 grader. Virksomheden har redegjort for, at varm mad produceres til øvrige etager som leveres i varmeskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med gulv, vægge, emfang, køleskabe, opvaskemaskine, varmeskabe, arbejdsborde samt rulleborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkken med vægge, gulve, opvaskemaskine, arbejdsborde, emfang og rulleborde samt varmeskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra september 2024 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) er dækkende for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

