

Virksomhed **Ældrecenter Skovgaarden - ØST stue et**Adresse **Ålborgvej 49**Postnr./By **9800 Hjørring**CVR-nr. **29189382**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-01-2013

Tidligere kontrol

Dato	13-09-2011	
Dato	11-10-2010	
Dato	10-09-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur og emballering af fødevarer i køl og frost. At der var sæbe og engangspapir ved håndvask i køkken og på personaletoilet. Virksomheden vejledt om hvordan man kalibrerer termometeret.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af køkken og personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse og temperaturkontrol i 2012 og januar 2013. Opvarmning af mad fra januar til april 2012, juli og november 2012 samt januar 2013. Virksomheden konkret vejledt om frekvens for dokumentation for opvarmning. OK. Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx. Vejledt om blanket valg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Korrekt ophængning, ok.
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personale er faguddannet. Virksomheden er dog udtaget fra krav om uddannelse i fødevarerhygiejne.