

Virksomhed **Ældrecenter Skovgaarden - Grøn Afd. S**Adresse **Ålborgvej 49**Postnr./By **9800 Hjørring**CVR-nr. **29188382**

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	1
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 i køl og frost. At der var sæbe og engangspapir ved håndvask i køkken og på personalettoilet.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for temperaturkontrol i 2013, varemottagelse og opvarmning fra oktober 2011 til januar 2013.

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](http://www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx). Vejledt om blanketvalg, 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.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning og ingrediensliste af færdigpakke kølemad, ok.

30 min.

Kontrollens varighed