

Kontrolrapport



Virksomhed **RIIS PLEJEHJEM**

Adresse Riisvej 2

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 31731038

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-02-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2016	
Dato	03-06-2015	
Dato	22-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden har redegjort for nedkøling med blæsekøler.

Virksomheden oplyser at de håndterer fødevarer fra eget drivhus og urtehave samt brug af nyopgravede kartofler i sæsonen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, køle- og fryseenheder samt tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, køle- og fryseenheder samt tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis set dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Set årlig revision af egenkontrolprogram fra 20. februar 2017. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring link til ny findsmiley.dk hjemmeside

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.

30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk