

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejebolig (nr. 29)**

Adresse Grøndalsvej 29

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

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.	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 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-01-2016	
Dato	05-05-2014	
Dato	18-03-2014	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, herunder målt temperaturer på køl, hygiejniske håndvaskefaciliteter i køkken og personalet toilet, køkkenhåndvask er tilgængelig fra baglokale, virksomheden oplyste om procedurer for opvarmning og nedkøling i små portioner på kort tid, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og baglokale med køle/frysemøbler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken med baglokale til bl.a. grønt og dejrøring, virksomheden fremviste funktionelle overflade og indstikstermometre, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har et egenkontrolprogram der er baseret på risikoanalyse, virksomheden har ændret dokumentationsskemaer så de omfatter nye fødevareaktiviteter, kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i perioden september-oktober 2017, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: personale oplyste at kontrollen af varemodtagelse: "Køkken og madproduktion" i tilpasset skema omfatter procedurer for modtagelse af færdigmad, der ikke længere udføres, der er derfor ikke overensstemmelse mellem nye skemaer og de faktiske fødevareaktiviteter. Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejebolig (nr. 29)**

Adresse Grøndalsvej 29

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har skriftlige egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, hvor varemodtagelse af "Køkken og madproduktion" ikke er omfattet. Forholdet vurderes at være en bagatel overtrædelse, da virksomheden oplyste at det er forsøgt rettet, men pga. IT problemer kunne dette ikke gøres, leverandør af egenkontrolprogram er kontaktet og det bliver tilpasset yderligere snarest.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret 1 køkkenpersonales kendskab til fødevarehygiejne, der oplyste om kontrol med temperaturer ved varemodtagelse, samt tilberedning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, samt registrerede og anmeldte oplysninger: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2017

Dato