

Kontrolrapport

Virksomhed **Jebjerg Ældrecenter**

Frejasvej levebo

Adresse **Søndergade 20**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **29189579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

20-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2017	
Dato	19-06-2015	
Dato	15-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køkken, grovkøkken og lagerlokale i kælder. Opbevaring, afdækning og adskillelse mellem fødevarer i køleskabe og fryser, herunder målt temperatur. Sæbe og papirhåndklæde ved håndvask i køkken. Der er monteret dobbeltvask i køkken siden sidste tilsyn for bedre adskillelse mellem behandling af fødevarer og afskylning af opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køleskabe, ovn, mikroovn, emfang, grovkøkken, og lagerlokale i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra september 2017 til d.d. for kontrol af køle-frostopbevaring, varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning.

Vejledt konkret om dokumentation af varemodtagelse med den i egenkontrolprogrammet anførte frekvens.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk