

Kontrolrapport



Virksomhed **Kahytten**

Aktivitetsscentret Maria Magdalene

Adresse Vestergade 114

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 29189978

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

18-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-12-2018	
Dato	28-08-2018	
Dato	13-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Spiseklar mad modtages færdigtilberedt klar til opvarmning fra centralt køkken, rester efter opvarmning kasseres. 1xugentligt ønskes at tilberede middag fra "bund", hertil ok under hensyn til generelle hygiejne regler jv. procedurer i egenkontrolprogram. Temperaturer, adskillelse, datomærkning samt adskillelse ved opbevaring og håndtering af fødevarer set og gennemgået uden anmærkninger. Enkelte retter produceres i større portioner, øllebrød, kødsauce mv., nedkøles i små portioner indenfor 3 timers rettesnor, ok. Ved brugerinddragelse i køkken til enkle arbejdsopgaver er der obs. på egnet arbejdstøj og håndvask, ok. En håndvask i køkken er forbeholdt håndvask, anden vask anvendes tidsadskilt som fødevarevask og opvask, ok. Vejledt konkret om hygiejneforordningens regler for brug af egnet arbejdsbeklædning herunder beskrivelse i hygiejnevejlednings afsnit 21.4 om arbejdsbeklædning ved skiftende arbejdsopgaver.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område set og fundet i orden. Arbejdsgange ved at komme hele vejen rundt i kølere, stegeområde, opvask, skuffer mv., ok. Talt med eksternt rengøringspersonale, som oplyser at rengøring starter i køkkenområde derefter til beboeres område og slut ved toiletområder samt at der er forskellige klude til rene og urene



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Kahytten**

Aktivitetscentret Maria Magdalene

Adresse Vestergade 114

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 29189978

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

områder.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse, egenkontrolprogrambeskrivelser samt daglig dokumentation efter køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 2019, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om og instruktion i fødevarehygiejne, herunder håndhygiejne ved opstart at køkkenarbejde. Ved kommende personalemøde gennemgang af risikoanalysens procedurer om smitteveje for fødevarebårne sygdomme, herunder tid fra arbejde med fødevarer efter sygdom, om brug af arbejdstøj ved håndtering af fødevarer samt om brugerinddragelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-02-2019

Dato