

Kontrolrapport



Virksomhed **Klintholm Havn Centret**

Afdelingskøkken i Demensafsnit

Adresse **Sildemarken 2**

Postnr./By **4791 Borre**

CVR-nr. **29189676**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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

06-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	17-01-2018	
Dato	28-07-2016	
Dato	13-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler Faciliteter til hygiejnsik håndvask samt tidsadskillelse ved severing af morgenmad/opvask, temperatur i køle facilitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, vægge og køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenbordplader samt kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af opbevarings temperatur. Vejledt generel om regler for dokumentation af varemodtagelse eller en skriftlig aftale med hoved køkken hvis ansvaret for varemodtagelse er i hovedkøkkenet.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter ([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr.2 er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Klintholm Havn Centret**

Afdelingskøkken i Demensafsnit

Adresse **Sildemarken 2**

Postnr./By **4791 Borre**

CVR-nr. **29189676**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemgået som eksempel.

Virksomheden er forevist fødevarestyrelsens skabelon for egenkontrol og vejledt i anvendelse af denne.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-08-2019

Dato