

Kontrolrapport



Virksomhed **Meta Mariehjemmet**

Adresse **Sejershaven 2**

Postnr./By **7321 Gadbjerg**

CVR-nr. **30759958**

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

06-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-10-2017	
Dato	19-05-2017	
Dato	29-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, kontrolleret temperatur i køl og frost uden anmærkninger. Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Konkret vejledt virksomheden om at det ikke er hensigtsmæssig at opbevare rengøringsmidler i grønt køkkenet, ansvarlig oplyser at rengøringsmidler vil blive flyttet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, køle- og frostanordninger, grøntkøkken, koldt og varmt køkken, bage afdeling, opvaske afdeling samt renholdelse omkring affaldshåndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar: Tørvarelager, køle- og frostanordninger, grøntkøkken, koldt og varmt køkken, bage afdeling, opvaske afdeling samt kontrolleret at virksomheden har intakt fluenet ved døre og vinduer i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra marts 2019 til august 2019 samt årlig kontrol og revision af 3. april 2019 af uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed