

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bostedet Hadsund**

Køkken G

Adresse Kjeld H. Jensens Vej 2G

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 29190941

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-09-2023	
Dato 22-08-2023	
Dato 15-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer herunder adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, tørvarelager, opvaskemaskine, ovn, mikroovn, køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke sin egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling. I virksomhedens dokumentation for varmebehandling er der siden d. 18-09-2023 lavet 12 registreringer i egenkontrollen hvor den højest dokumenteret temperatur er 60,2°C, ifølge virksomhedens egenkontrolprocedurer skal fødevarer varmebehandles til minimum 75°C. I virksomhedens dokumentation for nedkøling er der siden d. 18-09-2023 lavet 20 registreringer i egenkontrollen her er der kun noteret et starttidspunkt/temperatur og ingen sluttidspunkt/temperatur, videre mere er ingen af nedkølingskontrollerne er startet inden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bostedet Hadsund**

Køkken G

Adresse Kjeld H. Jensens Vej 2G

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturen i fødevaren kom under 65°C, ifølge virksomhedens egenkontrolprocedure skal fødevarer nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 4 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Personalet må have registreret forkert i skemaerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk