

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	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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

09-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 28-11-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 18-09-2023	
Dato 22-08-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontroltekst er ændret den 11. januar 2023.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden følger sine egenkontrolprocedure for varmebehandling og nedkøling. Bøde på kr. 5.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke sin egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling. I virksomhedens dokumentation for varmebehandling er der siden d. 28-11-2023 lavet 7 registreringer i egenkontrollen, heraf er der ved 5 af kontrollerne dokumenteret at følgende temperature ved varmebehandling af fødevarer har været ok: 33°C, 44°C, 35°C, 60°C og 46°C. Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedurer skal fødevarer varmebehandles til minimum 75°C. I virksomhedens dokumentation for nedkøling er der siden d. 28-11-2023 lavet 6 registreringer i egenkontrollen her er der kun noteret et starttidspunkt/temperatur og ingen sluttidspunkt/temperatur. Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedure skal fødevarer nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 4 timer. Virksomheden fik

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

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

indsættelse for samme forhold d. 28-11-2023. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Personalet har noteret forkert i skemaet, vi er i gang med at udarbejde nye skemaer for at sikre at det bliver gjort korrekt i fremtiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk