

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejehjemmet Torsbo**

Køkken

Adresse **Køgevej 220**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **11931316**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-09-2018



Tidligere kontrol

Dato **12-02-2018**



Dato **20-10-2017**



Dato **07-09-2017**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask,

opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser samt adskillelse

mellem fødevaregrupper under håndtering af fødevarer.

Gennemgået procedure for varemottagelse, affaldshåndtering

og anvendelse af blæstkøler til nedkøling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køkken, opvaskeadeling og lager

med udstyr herunder bordoverflader, rulleborde, kaffemaskine,

opvaskemaskine, bakker til opvask, køleskabe og fryser samt

blæstfryser og hylder på tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført

egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur,

varmebehandling og nedkøling fra juli 2018 til dags dato.

Virksomheden har redegjort for frekvens for overvågning og

dokumentation af kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR-nummer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

1 time

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk