



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Bernadottegården**

Anretterkøkken Hus 2

Adresse H H Kochs Vej 4

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404

| 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.                  |          |
| 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 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**26-04-2016**

## Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 29-04-2015           |  |
| Dato 16-03-2015           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 12-02-2014           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køkken. Målt temperatur i køleskab. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar, opvaskemaskine, anretterbord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar, gummilister på køleskab og fryser, anretterbord.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer fra april 2015 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dkMere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)