

Kontrolrapport



Virksomhed **Bregnbjerglund Plejecenter,**

Afd. Guldregnen

Adresse **Julius Nielsens Vej 33**

Postnr./By **6500 Vojens**

CVR-nr. **29189757**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	11-05-2015	
Dato	28-01-2013	
Dato	31-10-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevare under fremstilling af gryderet og pasta herunder procedure for kontrol af opvarmning og nedkøling af pasta. Kontrolleret opbevaring af fødevarer bl.a temperatur i køleskab og fryser samt emballering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og inventar ved stikprøver. Service desinficeres i opvaskemaskine med skylletemperature på 85 °C.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligeholdelse af køkken og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol med opvarmning, varemodtagelse og opbevaringstemperatur. Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Vejledt om at udskifte risikoanalyseblanket 7 med blanket 6, da der ingen varmholdelse finder sted.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk