

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter**

Køkken, 3. sal

Adresse **Roersvej 25**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	28-04-2016	
Dato	09-01-2014	
Dato	24-04-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køle- og fryseskab samt procedurer for skift mellem pleje og håndtering af mad i køkkenet herunder brugen af forklæde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenet herunder køleskab og fryser, skab med tørvarer og mikroovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring og opvarmning fra Januar 2017 til d.d.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at virksomheden nogengange tilbereder en ribbensteg i køkkenet og nedkøler noget af den til pålæg, virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling, forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden vil gøre det fremover.

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

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret, kontrolleret: overdækningsfilm og fryseposer. Ingen anmærkninger



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