

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejehjemmet Birkebo**

Bolig E

Adresse Forchammersvej 23

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

29-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2017	
Dato	02-09-2015	
Dato	26-07-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande-OK. Følgende er kontrolleret: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt stikprøvevis kontrol af køl og frys-OK. Følgende er kontrolleret: Procedurer for opvarmning/nedkøling af færdigproduceret fødevarer herunder korrekt brug af termometer-OK, Følgende er kontrolleret: Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport (natlevering)-OK. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemodtagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkøling af fødevarer samt rengøring for perioden: 01.01.2018-d.d.-OK. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne, mundtlig gennemgang af procedure med køkken personale-OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk