

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Bøgely**

Adresse **Blindebomsgade 5**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **29189471**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

04-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret i produktionskøkken, samt køkken A og C uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer, samt målt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret i Produktionskøkken samt køkken A og C, uden anmærkninger: Køkken, lager og depotrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om genplacering af loftsplade i produktionslokale, herunder skadedyrssikring, samt vejledt om udskiftning af gummiliste i køleskab i køkken A.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret i produktionskøkken, samt køkken A og C uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden juni 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk