

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenteret - Gruppe 1**

Adresse **Valdemarsgade 25-27**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **29189501**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

26-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-02-2018	
Dato	13-01-2016	
Dato	18-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl og frost-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder køl -ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation for egenkontrol i perioden dec. 2020 til idag.

Følgende er konstateret: kontrolleret dokumentation for perioden december 2020 til idag for opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer -ok. Virksomheden dokumenterer også varemodtagelse af modtaget varmt og koldt mad.

Varemodtagelse dokumenteres 1 gang om ugen og ved fejl.

Konstateret at der ved varemodtagelse et par gange er dokumenteret 61,5 og 62,3 grader, og jf egenkontrol skal det være min 65 ved modtagelse. Jf. egenkontrol skal køkkenet straks underrettes ved fejl. Tilsyneladende er det ikke sket.

Vejledt om korrigerende handling ved overskridelse af kritisk kontrolpunkt. Virksomheden oplyser, at temperatur ved modtagelse kontrolleres med indstikstermometer -måske har den ikke målt færdig inden kontrollen blev afsluttet?

Virksomheden oplyser, at de følger op og såfremt der er fejl foretages korrigerende handling og dette dokumenteres.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenteret - Gruppe 1**

Adresse Valdemarsgade 25-27

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 29189501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for temperatur i varmholdt mad, min 65 grader.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-04-2021

Dato