

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenteret - Gruppe 2**

Adresse Valdemarsgade 25-27

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 29189501

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

26-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	22-01-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	26-02-2018	
Dato	13-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har lavet risikoanalyser og udpeget relevante kritiske kontrolpunkter. Der er angivet fast frekvens for dokumentation 1 gang om ugen og ved mistanke om fejl for varemodtagelse samt opvarmning af fødevarer. Vejledt om at alle kritiske kontrolpunkter skal kontrolleres løbende og dokumenteres med en fast frekvens, og det fremgår pt ikke tydeligt af virksomhedens egenkontrol. Virksomheden oplyser at det påføres for alle kritiske kontrolpunkter-ok. Jf virksomhedens egenkontrol skal fødevaren have opnået temperatur min 75 grader ved opvarmning, men af skema til kontrol af opvarmning fremgår ikke at temperatur 75 grader i kernetemperatur er et krav ved opvarmning af kolde fødevarer, og virksomhed oplyser at det påføres skema til kontrol og dokumentation -ok. Kontrolleret dokumentation for perioden juni 2020 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur-ok. I perioden er opvarmning dokumenteret 1 gang om ugen, og enkelte gange er skrevet 73 grader, 72 grader, og virksomhed oplyser at krav til temp 75 påføres skema og der opvarmes til denne temperatur altid -ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk