

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejeboligerne Parkvænget**

Adresse **Parkvej 90**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927**

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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-01-2020	
Dato	05-09-2019	
Dato	19-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af retter der sendes på afdelinger, ligeledes kontrolleret procedure for resthåndtering af pålægsfade og varm mad, der har været sendt på afdelingerne, medarbejder har redegjort herfor. Kontrolleret adskillelse mellem rå og spiseklare under produktion samt procedure for rengøring og desinfektion af områder, hvor der håndteres rå kødprodukter. Virksomheden har redegjort for brug af desinfektionsmiddel som er godkendt med journalnummer. Set virksomhedens termometer der anvendes til måling af kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader, opvaskeafsnit, 2 blæstkølere, køleskabe og 2 kølerum. Følgende er konstateret: Gitre for kondensator samt rørføringer og underside af hylder i kølerum fresmtår snavsede og med bygyndende vækst enkelte steder. Ligeldes fremstår gitter i køleskab med grøntsager snavsede og med begyndende vækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode til renholdelse af ovenstående områder.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejeboligerne Parkvænget**

Adresse **Parkvej 90**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling samt skriftlige egenkontrol procedurer herfor. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol herfor i perioden for oktober 2021 til d.d. For samme periode er dokumentationen for modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Kontrolleret at emballage anvendt til kontakt med fødevarer er egnet hertil og anvendes tilsigtet, herunder engangsemballage i plast. Virksomheden er vejledt om krav til dokumentation for plastbeholdere der anvendes til varmeholdige fødevarer i forbindelse med nedkøling. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk