

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Møllehaven**

Leve-Bo 3

Adresse **Møllehaven 24**

Postnr./By **5400 Bogense**

CVR-nr. **29188947**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**27-01-2022**



## Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 19-03-2019           |  |
| Dato 24-01-2019           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 08-10-2018           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer med og uden kølekrav i både køkken og på lager, herunder også temperaturkontrol, virksomheden har mundtlig redegjort for procedure for opvarmning og nedkøling samt korrekt brug af hhv. indstiks- og infrarødt termometer til kontrol af hhv. kerne og overfladetemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Grovkøkken og køkken, herunder bordoverflader, vaske, røremaskine, ovn og køleskabe ind- og udvendigt herunder også låger, håndtag og hylder samt vægge og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Funktionsdygtigt indstiks- og infrarødt termometer til kontrol og dokumentation af hhv. kerne- og overfladetemperatur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegede kritiske kontrolpunkter samt styrende foranstaltninger for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, virksomheden anvender Fødevarestyrelsens gamle eksempel på risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Møllehaven**

Leve-Bo 3

Adresse Møllehaven 24

Postnr./By 5400 Bogense

CVR-nr. 29188947

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for 2021 og til dags dato, der dokumenteres 1 gang om måneden, for de første tre kritiske aktiviteter, dog kun ved aktivitet for nedkøling, da dette ikke foretages hver måned. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift