

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Støberiet**

Gruppe 3

Adresse Grønnegade 31

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 29189501

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2021	
Dato 07-06-2021	
Dato 24-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejnsiek faciliteter ved håndvask i køkken -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl, herunder er køl justeret til 3 grader for at sikre korrekt temperatur til enhver tid og frost -ok. Kontrolleret spækbrædt, herunder er kasseret et spækbrædt, som skallede af -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring af produktberørende flader-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, og enkelt skabslåge over opvaskemaskine er lidt ru i bunden, herunder vejledt om at alle flader fremstår jævn, tæt og ikke absorberende-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden april 2022 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, herunder konstateret at der 2 gange var skrevet 73 grader uden korrigerende handling og nedkøling af fødevarer -ok. Vejledt om reglerne for opvarmning af fødevarer, herunder dokumentation.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opvarmning -ok.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk