

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thomasminde - Plejeboliger,**

stuen

Adresse Østerbro 8

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 25-03-2021	
Dato 30-09-2019	
Dato 26-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i frost og køl, herunder konstateret at temperatur på øverste hylde i køl til opbevaring af letfordærlige opvarmede og nedkølede fødevarer er målt til 6,5 grader-idag justeret køler til 3 grader, hvor den tidligere stod til 5 grader -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i kølere og borde-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder at der er udpeget relevante kritiske kontrolpunkter, angivet frekvens for kontrol og dokumentation-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden april 2022 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer-ok. Der dokumenteres også for skyllevand, og ved en fejl er der af og til skrevet 66 grader, som er opvasketemperaturen, og ikke skyldevandstemperaturen på maskinen. Idag vejledt om reglerne for sluts skyl ved min. 80 grader.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering-ok

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk