

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tullebølle Plejecenter**

Adresse **Tullebølle Centret 2**

Postnr./By **5953 Tranekær**

CVR-nr. **29188955**

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.	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

08-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	05-08-2022	
Dato	17-09-2020	
Dato	28-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkken samt opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i virksomhedens køleenheder, procedure for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65- 10 grader på tre timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder gulve, vægge, ovn, emfang, blæstkøl og overflader. Følgende er konstateret: Der er skimmelignede belægninger på køle gitteret i kølerummet, virksomheder fortæller at det gør de rent med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer for aktiviteten varmebehandling.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **Tullebølle Plejecenter**

Adresse **Tullebølle Centret 2**

Postnr./By **5953 Tranekær**

CVR-nr. **29188955**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomhedens kan ikke fremvise en dækkende risikoanalyse for aktiviteten.

Virksomheden har skriftlige procedurer for aktiviteten, men har noteret i egenkontrollen at eneste risikofaktor er Listeria. Virksomheden dokumenterer aktivitetens gennemførelse jævnligt, men har ikke fastsat frekvens i de skriftlige procedurer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol og risikoanalyse.

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

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk