

# Kontrolrapport

Virksomhed **Blomstergården Plejecenter**

Hus D afdeling 11  
Adresse Rosenkildevej 96 D, 1 TH  
Postnr./By 4200 Slagelse  
CVR-nr. 29188505

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	
<b>02-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-03-2016	
Dato 13-05-2015	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret skabe og skuffer i åbent køkken, hvor der tilberedes kold mad (smørrebrød) og varmt (mad fra leveret fra central køkken), til sårbar forbruger.

Der nedlægges forbud mod produktion i køkkenet på afdeling 11 hus D. Forbud fremsendes. Følgende er konstateret: Der er muse ekskrementer i skuffer under komfur med køkkenværktøj, grydeskeer, tænger, kageruller og kødhammer. I skuffe med tørvarer var der muse ekskrementer, der var bid i plast poste med ris og papirpose med mel. Skab under vasken var fyldt med muse ekskrementer og en tom musefælde. I Skabene bag skufferne var der mange muse ekskrementer. Under køkkenbordet uden skabe var en tom musefælde. Under køleskabet var en musefælde med en død mus. I virksomhedens egenkontrolprogram under fejl rapporter var der noteret skadedyrsproblemer den 18-9-2017, hvor der var skrevet, at man havde fanget en mus, gjort rent og kasseret nogle fødevarer.

Fødevestyrelsen vurderer, at der er risiko for fødevarer sikkerheden, hvis forholdet fortsætter. Forbuddet er gældende indtil Fødevestyrelsen har ophævet forbuddet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Blomstergården Plejecenter**

Hus D afdeling 11

Adresse Rosenkildevej 96 D, 1 TH

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mente, at de havde løst problemet med skadedyr.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar. (Foto dokumentation.)

Kontrolleret Skabe og skuffer i åbent køkken hvor der tilberedes kold mad (Smørrebrød) og varmt mad fra leveret fra central køkken og til sårbar forbruger. Bødeforlæg fremsendt på 40.000 kr. for markedsføring af farlige fødevarer overvejes. Vil blive fremsendt.

Følgende er konstateret: Følgende er konstateret: Der er muse ekskrementer i skuffer under komfur med køkkenværktøj, grydeskeer, tænger, kageruller og kødhammer. I skuffe med tørvarer var der muse ekskrementer, der var bid i plast poste med ris og papirpose med mel. Skab under vasken var fyldt med muse ekskrementer og en tom musefælde. I Skabene bag skufferne var der mange muse ekskrementer. Under køkkenbordet uden skabe var en tom musefælde. Under køleskabet var en musefælde med en død mus. I virksomhedens egenkontrolprogram under fejl rapporter var der noteret skadedyrsproblemer den 18-9-2017, hvor der var skrevet, at man havde fanget en mus, gjort rent og kasseret nogle fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden mente, at de havde løst problemet med skadedyr.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevareadskillelse. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkken og lager. OK. Generelt vejledet om regler for glat og vaskbar overflader på en enkelt hylde køleskabet.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra 1 juni 2017 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling. OK.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret vareudvalget af kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrollert at det ikke er relevant for virksomheden. OK.

---

---