

Kontrolrapport



Virksomhed **Bjergbyparken**

Adresse Hashøjvej 7

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 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 | |
| 31-01-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-01-2017 | |
| Dato 25-02-2015 | |
| Dato 07-11-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Produktion og tilberedning af mad til bo enheden "Liljen"

foregår i fælleskøkkenet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter i køkken. Virksomheden har gjort rede for procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne og arbejdsbeklædning ifb.

køkkenarbejde og sygdom blandt beboerne, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, depot og køkken, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, depot og køkken, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra oktober-2017 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse og varmebehandling, OK. Kontrolleret delelementer af virksomhedens risikoanalyse (personlig hygiejne), OK.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af fødevarer i køleskabe, OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, OK