

# 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  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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>09-01-2019</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 14-05-2018                   |  |
| Dato 03-11-2017                   |  |
| Dato 02-11-2017                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse på lager og i køkken ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken og lager. ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at den hylde med luftthuller udskiftes med rille hylde.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra oktober 2018 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling samt del element på risikoanalyse for varemodtagelse samt fejl rapport. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning og henvisning af kontrolrapport på egen hjemmeside. ingen anmærkninger

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Æggedeler. Vejledt om at skifte den hvis den begynder at skalle.