

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejhjemmet Digegården,**

**Sydney**

Adresse **Nørrevej 43**

Postnr./By **6280 Højer**

CVR-nr. **29189781**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	Bødeforelæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>07-02-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	23-05-2017	
Dato	07-01-2015	
Dato	26-03-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5.000 kr. vil blive fremsendt. Følgende er konstateret: Temperaturkontrol på køleskab. Opbevaringstemperaturen er målt med luft termometer til 17 grader. Efterfølgende temperaturkontrol i produkter målt med indstikstermometer. Temperatur målt i karrysild til 13,9 grader. Temperatur målt i letmælk 12,5 grader. Virksomheden valgte at kassere fødevarerne under tilsynet. Der blev desuden opbevaret letfordæveligt smurt kold mad til servering om aftenen og rester fra varm mad. Virksomheden oplyser der er 3 ansatte som har med fødevarer at gøre. Fotodokumentation er taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køleskabet har været åbnet en del gange inden tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar herunder køle/fryse møbler, ovn og emfang samt mikrobølgeovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader som kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

