

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejhjemmet Digegården,**

centerkøkken

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	Bødeforlæg, 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	
07-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2017	
Dato 03-05-2017	
Dato 12-02-2015	

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 10,3 grader. Efterfølgende temperaturkontrol i produkter målt med indstikstermometer. Temperatur målt i hamburgerryg til 13,2 grader. Temperatur målt i italiensk salat til 14.8 grader. Temperatur målt i sødmælk til 10,9 grader. Virksomheden valgte at kassere fødevarerne under tilsynet. Der blev desuden opbevaret smurt kold mad med letfordærlige fødevarer 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



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejhjemmet Digegården,**

centerkøkken

Adresse **Nørrevej 43**

Postnr./By **6280 Højer**

CVR-nr. **29189781**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.