

Kontrolrapport

Virksomhed **Bålhøjcentret 2. nord**

Adresse Tykskovvej 4

Postnr./By 9830 Tårs

CVR-nr. 29189382

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-03-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 05-01-2018	
Dato 13-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur samt hygiejnisk opbevaring af

fødevarer i køler-ok. Kontrolleret anvendelse af hygiejniske

faciliteter, varmt og koldt vand, sæbe og papir ved håndvask i

køkken og på personalettoilet -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring af bord, ovn, køleskab-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkke, persoanlettoilet-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

perioden marts 2019 til idag for opbevaringstemperatur og

opvarmning af fødevarer -ok. Varemodtagelse dokumenteres

hvor alle fødevarer til plejecentret modtages-ok. Kritisk grænse

for kølevarer ved varemodtagelse er i egenkontrolprogram

ændret til 5 grader-ok

I egenkontrol er også beskrevet, at smurt brød og pålægsfade,

som anvendes senest 12 timer efter fremstilling må have en

temperatur ved modtagelse på 10 grader. I henhold til reglerne

er temperaturkrav v/ opbevaring og transport af

letfordærlige fødevarer max 5 grader, dog kan fødevarer der

indeholder creme, flødeskum eller fromage, der anvendes el.

sælges senest 12 timer efter fremstilling opbevares ved max.

10 grader. Virksomheden oplyser, at de i et køkken på



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 **Bålhøjcentret 2. nord**

Adresse Tykskovvej 4

Postnr./By 9830 Tårs

CVR-nr. 29189382

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

plejecentret smørrer smørrebrød el. laver pålægsfade dagligt til alle de øvrige afdelinger og leverer dette umiddelbart før servering-ok

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Er anbragt synligt-ok