

# 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       |  |
| <b>28-05-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| 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



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

28-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift