

# Kontrolrapport



Virksomhed **Blomstergården Plejecenter**

Hus E afdeling 6

Adresse Rosenkildevej 96 E, st TV

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.	1
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	
<b>31-03-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-01-2019	
Dato 02-11-2017	
Dato 07-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejnisk

håndvaskeskefertiliter, temperaturmåling i køle- og fryseskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktbærende borde, skabe, køle- og frostskaab, ovn og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Produktbærende borde, hylder, opvaskemaskine og vægge.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen lækker vand hvilket gør at væggen ved opvaskemaskinen har optaget fugt. Kurve i opvaskemaskinen er afskallet og begyndende rust

Vejledt generelt om at lokaler og udstyr, hvor der findes

fødevarer eller udstyr det kommer i kontakt med fødevarer,

skal holdes i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for

varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra

Januar 2021 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

40 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

