

Kontrolrapport



Virksomhed **Blomstergården Plejecenter**

Hus E afdeling 8

Adresse Rosenkildevej 96 E, 1 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	
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	
31-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 09-01-2019	
Dato 02-11-2017	
Dato 07-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe i køkken og lagerrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lagerrum, herunder produktbærende overflader, ovn, køle- og frosts skabe samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområde, herunder område omkring håndvask.

Følgende er konstateret: Væg omkring håndvask fremstår med et område af fugtigt træ der buler ud fra væggen. Vejledt generelt om regler for at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registreringer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed