

Kontrolrapport

Virksomhed **Bøvling ældrecenter**

Hygekrogen

Adresse Tangsøgade 67

Postnr./By 7650 Bøvlingbjerg

CVR-nr. 29189935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse i køleskabe, fryserne og lager sektion, ok. Lageret dækker både dette køkken og køkkenet på 1. sal. Kontrolleret at der er mulighed for at vaske hænder, ok. Kontrolleret håndtering af rester, ok. Kontrol ved nedkøling er drøftet, det oplyses at der som oftest kun er meget få eller lidt rester. Kontrol ved nedkøling vil blive udført såfremt der nedkøles lidt større portioner som for eksempel af suppe, tarteletfyld, hele stege m.v. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af ovne, opvaskemaskine, lagerskuffer og skabe, køleskabe og fryserne, ok. Fastsættelse af frekvens for rengøring er drøftet. Der påtænkes rengøringsplan med fastlagt frekvens, som styringsredskab, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret materialer, indretning og udstyr, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, og egenkontrolprogram, ok. Risikoanalysen opbevares af ansvarlig i hovedkøkken i kælderen, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling, i perioden for februar 2019, ok. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Bøvling ældrecenter

Hygge

Adresse Tangsøgade 67

Postnr./By 7650 Bøvlingbjerg

CVR-nr. 29189935

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrollinformationsblanket.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ansvarlig i registreret køkken i kælderen instruere ved sidemandsoplæring, herunder også oplæring i egenkontrol, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-03-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift