

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet H.Eskesens Minde**

Tim  
Adresse Eskesensvej 2  
Postnr./By 6980 Tim  
CVR-nr. 29189609

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>26-04-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-02-2022	
Dato 15-10-2019	
Dato 18-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frys, herunder opbevaringstemperatur, adskillelse, tildækning samt styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for varemottagelse samt kontrol heraf ved modtagelse. Ok.

Virksomheden har redegjort for varmebehandling af fødevarer til 75 grader celsius samt 60 grader celsius for fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer med 65-10 grader celsius på 4 timer. Virksomheden har blæstkøler. Ok.

Kontrolleret virksomhedens opvaskefaciliteter, herunder 'rent' og 'urent' område. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, herunder gulve, vægge, emfang, køle- og frysemøbler, overflader i varm- og køl køkken samt grovkøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fremvist rengøringsplan. Rengøringen dokumenteres i virksomhedens elektroniske

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet H.Eskesens Minde**

Tim

Adresse Eskesensvej 2

Postnr./By 6980 Tim

CVR-nr. 29189609

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolsprogram. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens skadedyrssikring af køkkenbygning, herunder at vinduer og døre er tætsluttende med fundament. Virksomheden har fremvist seneste rapport fra skadedyrsbekæmper i januar måned 2024. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for sikring af vedligehold. Der er ansat en pedel der tager sig af reparationer og/eller kontakt til eksterne parter ved reparationer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for vedligehold af opvaskemaskine, ovne, kipsteger, komfur mv. samt køle- og frysemøbler, hvilket serviceres efter fast frekvens. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin; varemottagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling som er udpeget som kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemottagelse, opbevaring, varmbehandling, skadedyrssikring/vedligeholdelse, procedurer for optø og nulstilling af køkken/håndtering af norovirus/hepatitis A.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling for periode januar 2024 frem til dags dato.

Virksomheden har ligeledes dokumenteret revidering af egenkontrol, skadedyrsgennemgang og vedligeholdelsesgennemgang i løbet af året. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

26-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift