

Kontrolrapport



Virksomhed **Bælum Ældrecenter**

Att.: Køkkenet

Adresse **Møllevangen 1**

Postnr./By **9574 Bælum**

CVR-nr. **29189463**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Dato	10-04-2018	
Dato	29-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt konkret om risiko ved bårrende smykker i fødevare produktion. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varm holdelse af færdig mad målt til 75 grader, Smørbrød målt til 5,5 grader med laser termometer herunder korrekt brug af termometer. Vejledt konkret om kølekæden for smørbrød fra køkken til satellitkøkken skal holdes ved max 5 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis kontrol af vare modtagelse, temperatur kontrol af køl og frys, opvarmning og nedkøling af fødevare, rengøringsplan for (Att. køkken.) for perioden 01.01.2018-d.d, Øvrige afd. set stikprøvevis dokumentation på temperaturkontrol af køl og frys for perioden 01.04.2018-d.d. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bælum Ældrecenter**

Att.: Køkkenet

Adresse **Møllevangen 1**

Postnr./By **9574 Bælum**

CVR-nr. **29189463**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: spande, plastposer, alubakker.

Vejledt konkret om at alubakker ikke må genanvendes hvis dette ikke kan dokumenteres, samt at alubakker ikke egner sig til salt og syreholdige produkter og ikke tåler maskinopvask.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-01-2019

Dato