

# 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**26-03-2019**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
| Dato |  |
| Dato |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse i køleskabe, fryser 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 fryser, 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](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift