

Kontrolrapport

Virksomhed **Bøvling ældrecenter**

svalegangen

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

Virksomheden har fravalgt at få vejledning, som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol. Virksomheden har et registreret køkken i kælderens i en lang årrække.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for fremstilling af varm aftensmåltid. Der klargøres i køkkenet i kælderens og endelig tilberedning udføres i afdelingen, ok.

Vurderet køkkenets kapacitet i forhold til belastning og mulighed for opretholdelse af tilstrækkelig adskillelse, ok.

Kontrollere torden og temperatur i køleskabe, ok. Kontrolleret mulighed for vask af hænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret gode arbejdsgange for rengøring, det oplyses at der udarbejdes en rengøringsplan, som styringsredskab, ok. Kontrolleret generel rengøring, af inventar, ovne, opvaskemaskine og køle- frysefaciliteter, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken: indretning, materialer og udstyr, ok. Køkkenet er nyt og der er netop opsat skillevæg som danner forrum til personaletoilet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, ok. Der er taget udgangspunkt i FVST eksempel og værktøj, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved varmebehandling, i perioden fra februar 2019 til dags dato, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

