

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejebolig (nr. 25)**

Adresse Grøndalsvej 25

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

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

28-05-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-05-2018 |  |
| Dato | 09-11-2017 |  |
| Dato | 29-02-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, virksomheden har redegjort for brug af de forskellige vaske og for øvrige personales færden i køkkenet/flow. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens procedurer for temperaturkontrol og temperatur på køl Følgende er konstateret: Under forevisning af temperaturkontrol konstateres at temperaturen i det ene køl over stiger 5 grader. Virksomheden kontrollerer fødevarerne med indstikstermometer og temperatur følsomme fødevarer, herunder vise typer af pålæg, som overstiger 5 grader kasseres, hvis de har ligget i køleskabet i længere tid eller har for høj temperatur. Virksomheden justerer temperaturen på køleskabet og oplyser at de vil holde øje med det, samt rokere varer i køleskabene, så temperatur følsomme fødevarer fremover ligger i andet og koldere køleskab. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om metoder til temperatur tagning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsoverflader, køleskabe, kogeplader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



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

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejebolig (nr. 25)**

Adresse Grøndalsvej 25

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 29188475

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vedligeholdelse af loft i køkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Funktionelt termometer til egenkontrollens gennemførelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for egenkontrollens gennemførelse for opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperaturer i perioden fra februar til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret Anvendelse og dosering af tilsætningsstoffer.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender farve tilsætning til kage. Virksomheden oplyser at de anvender mindre mængder, men ikke har vurderet om doseringen overskrider eventuelle grænseværdier. Virksomheden oplyser de vil se på dette før eventuelt yderligere anvendelse.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. (Kage kategori 7.2)



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

28-05-2019

Dato