

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thomasminde - Plejeboliger, 3.**

sal

Adresse Østerbro 8

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-08-2022



Dato 06-04-2022



Dato 11-02-2022



Virksomhedens egenkontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer ved fremstilling af tallerkner med pålæg og pynt til frokost-ok. Kontrolleret virksomhedens procedurer ved pleje og køkken, herunder oplyses, at der altid anvendes forklæde ved hjælp til borgere, og ved evt uhelt skiftes til ren uniform-ok. Inden køkken arbejde vaskes altid hænder ved indgang til køkken -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølere-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring af borde, ovn, og emfang-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på tidligere indskærpelse, forholdet er bragt i orden-ok. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder at der er udpeget relevante kritiske kontrolpunkter, angiver frekvens for kontrol og dokumentation -ok. Kontrolleret dokumentation for januar 2023 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, skyllevand i opvaskemaskine, revision af egenkontrol -ok. Kontrolleret nedkøling af fødevarer. Jf. egenkontrol dokumenteres der nedkøling, når der nedkøles på separat skema, herunder vejledt om angivelse af dato for kontrol på dette skema, da denne ikke er påført pt, og vejledt om reglerne for, at ved nedkøling sker det fra temperatur min. 65 grader til max 10 grader indenfor max 4 timer. Enkelte gange er ført

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

sal

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

side 2 af 2

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

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

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift