

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecentret Birketoft,**

Solsikken

Adresse Østergade 2

Postnr./By 7490 Aulum

CVR-nr. 38660918

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

16-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-01-2019	
Dato 17-01-2018	
Dato 25-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med varmt vand, sæbe og engangspapir.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskab og fryser, samt kontrolleret tildækning, adskillelse og styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om opmærksomhed på luftcirkulation i køleskab, således fordampere ikke belastes. Virksomheden har redegjort for genopvarmning af retter modtaget fra produktionskøkkenet. Der varmebehandles til 75 grader celsius. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for skyllevandstemperatur på >80 grader celsius. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: arbejdsborde, køleskabe, fryser, opvaskemaskine og vaske. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring og genopvarmning for perioden oktober 2022 frem til dags dato. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter. Ok.

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