

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **BOVRUP PLEJHJEM**

Adresse Nørrekær 15

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 indskærper givet før 2022 |

| 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 | |
| 10-08-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-03-2019 | |
| Dato 06-04-2017 | |
| Dato 23-02-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer herunder at de er fri fra væg og bund i kølerum.

Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køl. Set placering af kølerum i forhold til produktionsflow - ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indvendig og udvendig vedligeholdelse af kølerum herunder at gummilister og hylder fremstår glatte og rengøringsvenlige. Virksomheden har årligt service på kølerummet hvoraf sidste service var i april 2022. Set vedligeholdelsesplan herunder at rust på reoler i kølerum skal udbedres.

Vejledt omkring vedligeholdelse af rør med kondensvand.

Virksomhed har tilkaldt tekniker under tilsynet.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har redegjort for styring af løbende vedligeholdelse.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk