

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BOVRUP PLEJHJEM**

Adresse Nørrekær 15

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 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	
21-04-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2022	
Dato 21-03-2019	
Dato 06-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremviat og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Prioriteret indsats: Kontrolspor med fokus på nedkøling og Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for nedkøling af forskellige retter herunder i hvilke mængder, i hvilke beholdere der nedkøles i samt hvor der nedkøles.

Virksomheden følger retningslinjer om nedkøling fra 65-10 grader indenfor 4 timer. Der er altid tale om meget små portioner (f.eks. ½ kg. medister, 3 kyllingebrystfilet eller 3 hakke bøf) der nedkøles. Der er under tilsynet ingen fødevarer under nedkøling. Virksomheden nedkøler i kølerum / frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling.

Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprocedure beskriver procedure for nedkøling der er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt.)

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for nedkøling for perioden januar 2023 til dags dato.

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk