

Virksomhed **Plejecenter Byageren**

|                       |
|-----------------------|
| Køkken 4              |
| Adresse Byageren 2    |
| Postnr./By 2850 Nærum |
| CVR-nr. 29188378      |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

09-06-2015



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 08-08-2014 |  |
| Dato 10-07-2013 |  |
| Dato 06-12-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur for køl og frostskebe, adskillelse af fødevarer, datomærkning af fødevarer til opbevaring, opbevaring af produkter på tørlager, mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktionslokale med inventar, baglokale med inventar herunder maskiner og redskaber, opvaskemaskines indvendige sider og kanter, stikprøvevisk kontrolleret glatte overflader herunder gulve og fliser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale med inventar. Vejledt om at udskifte pakningsliste på køleskab i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation og resultater for udført egenkontrol for januar 2015 til dags dato for opbevaringstemperatur for køl og frost, varmbehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om oplysninger om allergener.