

Virksomhed **Plejecenteret - Center køkkenet**

Adresse Valdemarsgade 25-27

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 29189501

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

13-01-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-02-2014 |  |
| Dato | 22-08-2012 |  |
| Dato | 01-11-2010 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og håndtering af fødevarer i køl og frost, herunder er opbevaringstemperaturer målt, samt: at der er sæbe og papir, ved håndvaske, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Juli 2015 - Januar 2016 er dokumentation for udført egenkontrol stikprøvevis kontrolleret herunder er: Kontrollen af temperaturkontrollen af køl og frost, samt modtagelseskontrol, Vejledt konkret mht. dokumentation af fejl, her tænkes bl.a. på modtagelse og temperaturkontrol, samt konsekvenserne af disse, ellers ingen anmærkninger

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

45 min.

Kontrollens varighed