

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Æblehaven, Hus 10**

Adresse **Guldborgvej 6**

Postnr./By **2660 Brøndby Strand**

CVR-nr. **65113015**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2016	
Dato	09-09-2014	
Dato	12-10-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur i køle/fryseenhed adskillelse, opbevaring af fødevarer og håndvaskeforhold. Drøftet temperaturmåling af varm mad som nogen gange foretages af centralkøkken inden levering og ellers foretages af afdellings køkken. ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af afd. køkken med inventar, køleskabe og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse og egenkontrol

dokumentation for varemottagelse og opbevaringstemperatur fra august 2017 til d.d. Virksomheden foretager nogen gange opvarmning, men aldrig nedkøling. Følgende er konstateret:

Der kan ikke fremvises egenkontrol dokumentation for november 2017 og der var enkelte mangler i egenkontrol dokumentationen for januar 2018. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at udfylde egenkontrol dokumentationen efter egen fastsatte frekvens og synliggøre i dokumentationen, hvis de ikke har skulle foretage opvarmningsdokumentation fordi virksomheden mod forventningen (ved f.eks. underbemanding) har fået maden fra centralkøkkenet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk