

Virksomhed **Dorthe Mariehjemmet**

Adresse Rødovrevej 325

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 58906328

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**08-03-2016****Tidligere kontrol**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 23-11-2015 |  |
| Dato 12-01-2015 |  |
| Dato 28-01-2014 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange ved varemottagelse, opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl, samt arbejdsgange ved opvarmning af dagens varme retter og levering til afdelingskøkkener. Desuden kontrolleret virksomhedens redegørelse for levering af spiseklare fødevarer der opbevares på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenlokale, herunder køkkenudstyr og -inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkenudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for februar 2016.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

