

Kontrolrapport



Virksomhed **DURUP ÆLDRECENTER**

Solbakken

Adresse Toustrupvej 18

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 29189579

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-04-2017



Tidligere kontrol

Dato 05-01-2016	
Dato 15-08-2014	
Dato 02-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, afdækning og adskillelse mellem råvarer og færdigvarer i køleskabe. Temperatur målt i køle- og frosts skabe. Kontrolleret at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvaske. På personaletoilet står rengøringsvogn med rene klude. Virksomheden oplyser at vognen flyttes ud i rengøringsrummet. Vurderet som bagatel ved dette tilsyn. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, udstyr og inventar, opvaskeafsnit, lagerområde og toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af køle-frostopbevaring, varemodtagelse af kølevarer, opvarmning/ nedkøling og opvarmning af kølemad i weekender fra seneste tilsyn til d.d.. Vejledt konkret om dokumentation af temperatur ved fremstilling af varm mad i hverdage i særskilt skema.

Kontrolleret at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Ok.

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

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger