

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældreboliger, 1. sal**

Fælleskøkken
Adresse Lützensvej 1, 1
Postnr./By 4220 Korsør
CVR-nr. 29188505

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.	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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 14-04-2016	
Dato 27-03-2014	
Dato 16-04-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer og temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter ved køkkenvask samt procedurer for arbejdsbeklædning ved køkkenarbejde. Kontrolleret at virksomheden har et brugbart termometer, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, køkken og bespisningsområde, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar og køkken, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra april-2017 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling, varmt mad modtaget fra centralkøkken samt dokumentation for årlig revision og tilbagekald af fødevarer, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mejeriprodukter i køleskab, OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, OK.