

Kontrolrapport



Virksomhed **Provstegaardshjemets**

Plejeboliger afd. 1

Adresse **Elmelundsvej 8**

Postnr./By **5200 Odense V**

CVR-nr. **29951764**

| 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. | |
| 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

25-10-2017



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 10-02-2017 | |
| Dato | 22-07-2016 | |
| Dato | 03-07-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opdeling, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseenheder, temperaturkontrol i samtlige køle- og fryseenheder, opbevaring af tørvarer på lager samt affaldshåndtering ved container udenfor. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for anvendelse af optøet pålæg samt vurderet holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: I køkkenet: emfang inkl. filtre, ovne, kipsteger og koger samt tilhørende gulv afløb, kølerum herunder hylder, ventilation, vægge, gulve og gummilister, køleskabe inkl. hylder, gummilister og låger. Ingen anmærkninger. Produktionsborde, vægge og gulve samt hylder i både varmt/koldt køkken, smørrebrøds- samt bageafdelingen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring i opvaskeafdeling inkl. vask, afløb, opvaskerammer, ind- og udvendig rengøring af opvaskemaskinen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Emfang, ovne, køleskabe, kølerum, opvaskeafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for

