

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Teglporten**

Centralkøkken

Adresse Teglporten 11

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29188378

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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

13-11-2017



Tidligere kontrol

Dato 09-05-2017	
Dato 11-10-2016	
Dato 24-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: faciliteter til hygiejniske håndvask,

fødevarer fri af gulv,

Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling.

virksomheden har mundligt redegjort for ændring af produktion til mere økologiske produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: produktions lokale til varmt produktion , kold

køkken, opvaske afd. opbevaringens lokaler til tørvare samt emballages, herunder langes gulves kanter og under inventar.

Følgende er konstateret: loft i grønt køler har mindre pletter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om afvaske og desinfektions af loftet for pletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: produktions lokale med inventar, køle og frost

enheder med gummi lister.

Følgende er konstateret: fejlliste under dør i mellemgang.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om på sætte fjerliste på dør i mellem gang.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

