

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Afdelingskøkken C Grå

Adresse Digevangsvej 1

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119

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

**07-02-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 01-03-2016	
Dato 11-03-2014	
Dato 19-03-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring håndtering og temperatur på fødevarer, håndvaskefaciliteter samt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er en smule skimmel på bagkant af hylde i køleskabet, 2 ventilationsriste fremstår med støvansamlinger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring af forovennevnte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Køkkenelementer fremstår enkelte steder med ubehandlet træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af inventar. Vejledt om måleudstyr herunder anvendelse af lille plastertermometer til køleskab og evt. et lasertermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Der er enkelte mangler i dokumentation med opvarmning af fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om en mere kontinuerlig dokumentation.

Temperaturkontrol fra januar 2017 er kontrolleret uden anmærkninger. Vejledt om opdatering af egenkontrolprogram jf.

