

Kontrolrapport



Virksomhed **Marstal Ældrecenter**

Leve-bo Miljø Grøn

Adresse Gasværksvej 10

Postnr./By 5960 Marstal

CVR-nr. 28856075

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

30-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 21-01-2016	
Dato 13-02-2015	
Dato 05-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, affaldshåndtering, opbevaring og adskillelse af fødevarer herunder temperaturkontrol af køleskabe og fryser, samt mundtlige procedurer varemottagelse og opvarmning herunder brugen af termometer og temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: køleskabe, miniovn, hylde i skabe og termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af køkkenet. Følgende er konstateret: Virksomheden har et vindue og døre åben indtil køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet at virksomheden oplyser at de lukker døren og vinduerne når der laves mad, samt at virksomheden er igang med at undersøge mulighederne for opsætning af insektnet hos en levenradør. Vejledt generelt om skadedyrssikring af køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for varemottagelse, samt stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring og opvarmning, fra februar 2018 til dags dato.

