

Kontrolrapport

Virksomhed **Vikingbanke Ældrecenter**

Adresse **Vikingbanke 12**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **29189382**

| 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 | |
| 02-03-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 19-06-2017 | |
| Dato 31-03-2016 | |
| Dato 15-01-2016 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og fryser. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken. Kontrolleret anvendelse af håndvasken i forbindelse med arbejdet i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af køkken og kølerum. Vejledt om oftere rengøring under nogle hyldeplader i kølerum. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling fra juli 2017 frem til februar 2018.

Virksomheden er generelt vejledt om regel for nedkøling.

Virksomheden er vejledt om at fastsætte frekvens for dokumentation af varemottagelse i egenkontrollen - der dokumenteres 1 gang om måned, samt vejledt om revurdering af frekvens for dokumentation af opbevaringstemperatur, så denne stemmer overens med dokumentation. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens skriftlig risiko analyse. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.