

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bo- og Udviklingscenter**

Vestkysthuset

Adresse Kornvangen 9 B

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

**01-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	12-06-2017	
Dato	06-09-2016	
Dato	03-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Temperatur i helstegt svinekam målt til 76,3 grader. Set arbejdsgange og personlig hygiejne under tilvirkning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, kipgryde, bestikholder, kipsteger. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med rengøring af transportkasser til madudlevering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken samt grovkøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d. Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for information om allergene ingredienser. Ok.