

Kontrolrapport



Virksomhed **Solbakken, fælleskøkken ved plejeboliger, 1. sal**

Adresse **Motalavej 129-131**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **29188505**

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	1
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	
02-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2017	
Dato 27-02-2015	
Dato 19-03-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleskabe, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter ved køkkenvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, køkken og bespisningsområde, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Fodpaneler/lister og hjørnerne på gulvet ved gennemgang til bespisningsområde er med belægninger af sort snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse, da der iværksættes ekstra rengøring. Vejledt konkret om rengøringsniveauet på svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af inventar, køkken og bespisningsområde.

Vejledt konkret om overfladebehandling af trækarme/paneler og om løsningsforslag vedrørende tætning/lukning af hulrum på køle- og frostlåger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra januar-2018 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse og modtagelse af varmt mad fra centralkøkken, ingen anmærkninger.

