

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Afdelingskøkken B lilla

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	
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	
<b>17-09-2018</b>	

Tidligere kontrol	
Dato 21-06-2017	
Dato 21-01-2015	
Dato 19-03-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, lagerfaciliteter, ingen anmærkninger. Vejledt om desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der er enkelte hylleforkanter, låger og kanter af inventar som fremstår med ubehandlet træ. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr i en fødevarevirksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for temperaturopbevaring og opvarmning/varmebehandling fra sidste tilsyn.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og cvr nr.