

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Centralkøkken

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	1
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

17-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 09-01-2017	
Dato 01-03-2016	
Dato 21-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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, ok. Kontrolleret adskillelse under produktion, ok. Kontrolleret buffethåndtering, herunder længde på tænger og skeer, overvågning, genanvendelse, genopvarmning, kassation.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er enkelte ansamlinger af snavs i opvaskemaskinen. Lageropbevaring fremstår med en smule spindelvæg og lidt snavs på gulve. Der er en lille ansamling af skimmel ved køleagreat i kølerum nr 2. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for rengøring af lokaler, inventar og udstyr i fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der er inventar, karme, dører, paneler som fremstår med ubehandlet træ, der er rulle vogne, maskiner, hyller som fremstår med rust samt enkelte manglende fuger i gulve der mangler net for vinduer i opvaskelokale. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af overflader med rust, ubehandlet træ, manglende fuger i gulvfliser, opsætning

