

# Kontrolrapport



Virksomhed **BALLING ÆLDRECENTER**

Adresse Skivevej 13

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 29189579

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
28-01-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-01-2018	
Dato	06-03-2017	
Dato	18-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle- og frysefaciliteter herunder målt temperatur. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvask, lagerlokale, kølerum, fryser, opvaskemaskine og blæstkøler. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra marts 2018 til d.d. for kontrol af opbevaringstemperaturer, varemottagelse af kølevarer, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning. Ok. Vejledt konkret om ved kontrol og dokumentation af korrekt nedkøling at registrere start på nedkølingsforløb ved temperatur på mindst 65 grader.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger:

Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed