

# Kontrolrapport



Virksomhed **DURUP ÆLDRECENTER**

Solbakken

Adresse Toustrupvej 18

Postnr./By 7870 Roslev

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 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

**10-01-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 01-02-2018	
Dato 21-04-2017	
Dato 05-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ok. 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.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionsområde, køleskabe/fryser, opvaskemaskine og mikroovn. Ok. Vejledt om adskillelse mellem køkkenklude og rengøringsklude ved vask.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra februar 2018 til d.d. for køle-frostopbevaring, varemodtagelse af kølevarer, varmebehandling, nedkøling, opvarmning af kølemad i weekender. Ok. Vejledt konkret om dokumentation for fremstilling af lune retter.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at det daglige køkkenpersonale, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, samt at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af plejepersonalet og afløsere i fødevarerhygiejne. Ok.