

Kontrolrapport



Virksomhed **Bo- og Udviklingscenter**

Vestkysthuset - D

Adresse Kornvangen 9 B

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

15-01-2019



Tidligere kontrol

Dato 17-01-2017	
Dato 03-02-2015	
Dato 16-04-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set arbejdsgange og personlig hygiejne under servering af morgenmad til beboer.

Virksomheden oplyser de modtager mad fra hovedkøkken som bliver opvarmet i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og køkkeninventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af overflader. Følgende er konstateret: Virksomheden fremstår slidt i bordplader og kanter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder på dette tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser de i nærmeste fremtid flytter til nye lokaler. Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand og være rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn dags dato.