

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecentret Albertshøj**

Gruppe 7

Adresse Stationsporten 10, 5

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 66137112

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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	
01-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 05-03-2018	
Dato 18-01-2017	
Dato 12-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til

hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har mundtligt redegjort for brug af termometer

fra nabokøkken, mens de venter på nyt batteri til eget

termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleskab, ovne, vask og bordoverflader i køkkenområde, samt

opvaskemaskine, køle- og fryseskabe og bordoverflader i

opvaskerum.

Generelt vejledt om rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Lister i køleskab og bordoverflader i køkkenområde,

samt opvaskemaskiner og bordoverflader i opvaskerum. Ingen

anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af kogeplade, der fremstår med

knækket hjørne, samt fuger rundt om vask i køkkenområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

