

Kontrolrapport

Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Afdelingskøkken A Blå

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 | |
| 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 | | |
| 06-02-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 07-02-2018 | |
| Dato | 21-06-2017 | |
| Dato | 21-04-2017 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: Køkken, lagerfaciliteter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder inventar i køkkenet, ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden, herunder enkelte mangler i forbindelse med renovering af køkkenet som vil blive udbedret indenfor en kort periode, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Egenkontrolprogram, risikoanalyse, dokumentation for kontrol med temperaturopbevaring og opvarmning fra sidste tilsyn.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om placering så denne er ens i alle afdelingerne.