

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ældrecenteret Grønnegade**

Adresse Grønnegade 15

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29189366

| 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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato       |            |  |
| 19-03-2019                |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |            |  |
| Dato                      | 19-02-2019 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 08-03-2017 |  |
|                           |            |  |
| Dato                      | 27-04-2015 |  |
|                           |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i køle- og fryseskabe. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med køleskabe, fryser, opvaskemaskine, arbejdsborde og salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set dokumentation for udarbejdelse af skadedyrsikring omkring rørføringer i lager i kælderen, det udføres den 21. marts 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse blanketter 1,2,3.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: aremottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d. Set nyt egenkontrolprogram.