

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Centralkøkken

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
14-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-02-2019	
Dato 17-09-2018	
Dato 09-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Omklædningsfaciliteter, samt opbevaring af rent arbejdstøj adskilt fra privat tøj. Opbevaring af emballage. Gennemgået virksomhedens produktion. Der produceres spiseklare fødevarer med holdbarhed over en dag men under 5 dage, herunder frost (rester, diæter).

Vejledt virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på spiseklare fødevarer mht. Listeria Monocytogenes, herunder indplacering i korrekt kategori (kategori 1.3 ved holdbarhed under 5 dage, kategori 1.2 ved holdbarhed over 5 dage). Vejledt virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt mht. Salmonella og E. coli. Vejledt om opsætning af prøveudtagningsprogram. Henvist til emnesiden "alt om Listeria" på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens vedligeholdsplan som stemmer overens med virksomhedens behov for vedligehold.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

