

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Centralkøkken

Adresse Digevangsvej 1

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119 Aut.nr. 6492

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.	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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejne og håndtering af fødevarer under tilberedning.

Hygiejniske håndvaskefaciliteter og temperaturer i køleenheder.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Mundtligt

gennemgået køkkenets brug af handsker i produktion. Set

resultater for dokumentation af de mikrobiologiske kriterier på

rejesalat og dressing i kategori 1.3 samt for snittet salat mht.

E.coli og salmonella. Set godkendt desinfektionsmiddel og

gennemgået brug heraf på overflader og udstyr i kontakt med

fødevarer, herunder pålægsmaskine. Gennemgået procedure

for slicening af pålæg, herunder skrærerækkefølge.

Affaldshåndtering. Gennemgået procedure for opvarmning og

nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Frekvensrengøring bag og uder inventar.

Tarsnportvogne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken,

herunder inventar og udstyr. Transportvogne. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set prøveudtagningsplan for dokumentation af

de mikrobiologiske kriterier på spiseklare fødevarer i kategori 1.3

og på snittet frugt og grønt. Stikprøvevis dokumentation for

gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opvarmning

nedkøling og transport.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID mærkning af

transportvogne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed