

Kontrolrapport

Virksomhed **Solbakken, fælleskøkken ved**

plejeboliger, 2. sal

Adresse **Motalavej 129-131**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **29188505**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
04-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 30-07-2019	
Dato 06-06-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 02-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og procedurer for arbejdsbeklædning ved håndtering af mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og bespisningsområde. Vejledt konkret om renholdelsen ved gulv og paneler i køkkenområde.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for januar/februar-2020 på temperaturkontrol af varemottagelse og modtagelse af varmt mad fra centralkøkken.

Følgende er konstateret: Frekvensen for dokumentation på temperaturkontrol af køl og frost er ikke i overensstemmelse med den oplyste frekvens i egenkontrolprogrammet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dækkende risikoanalyseblanketter. Vejledt om opdatering af egenkontrolprocedurer for modtagelse af varmt mad.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

