

# Kontrolrapport



Virksomhed **Lokalcentret Kastanjehaven**

Anretterkøkken

Adresse Kirkebjergvej 6

Postnr./By 4040 Jyllinge

CVR-nr. 29189404

| 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.                  |          |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**10-04-2018**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 29-04-2016 |  |
| Dato 11-02-2015 |  |
| Dato 13-01-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Dette køkken hedder nu: Kastanjehaven, modtagekøkken, hus 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og

emballage af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på

lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for

tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god

håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, , skuffer og skabe,

opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber.

Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte

rengørings og desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har dokumentation for den

udførte egenkontrol, ved tilsynet blev stikprøvevis kontrolleret

for udført egenkontrol på områderne temperatur i køleskab:

Kontrolleret: egenkontrol. Følgende er konstateret:

Virksomhedens egenkontrol skal tilpasses køkkenets aktiviteter.

Der er vejledt om risikoanalyse , og dokumentation..

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed