

Kontrolrapport



Virksomhed **DURUP ÆLDRECENTER**

Solbakken

Adresse Toustrupvej 18

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 29189579

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

10-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-02-2018	
Dato	21-04-2017	
Dato	05-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ok. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionsområde, køleskabe/fryser, opvaskemaskine og mikroovn. Ok. Vejledt om adskillelse mellem køkkenklude og rengøringsklude ved vask.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra februar 2018 til d.d. for køle-frostopbevaring, varemodtagelse af kølevarer, varmebehandling, nedkøling, opvarmning af kølemad i weekender. Ok. Vejledt konkret om dokumentation for fremstilling af lune retter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at det daglige køkkenpersonale, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, samt at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af plejepersonalet og afløsere i fødevarehygiejne. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk