

Kontrolrapport



Virksomhed **Vikingbanke Ældrecenter**

1. sal

Adresse **Vikingbanke 12**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **29189382**

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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-01-2017	
Dato	26-02-2015	
Dato	12-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i fryser og køleskabe. Håndvask i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt om regel for nedkøling - se under "egenkontrol".

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, herunder køleskabe og fryser, samt termometer, der anvendes til at måle kernetemperatur i fødevare. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling i 2018 og 2019. Virksomheden dokumenterer opbevaringstemperatur ca. 1 gang om uge, men i egenkontrollen er frekvens for dokumentation fastsat til "hver dag". Virksomheden er vejledt om at tilpasse sin dokumentation til sin frekvens for dokumentation. Endvidere vejledt om regel for nedkøling af fødevarer, således at man sikrer sig at temperatur ved start af nedkøling er minimum 65 °C, og ikke under. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Korrekt ophængning. OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed