

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Mølleparken**

Køkken B1

Adresse Ventemøllevej 32

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
28-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-02-2018	
Dato 25-01-2016	
Dato 27-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaring af fødevarer på køl. Følgende er konstateret: Virksomheden køleskab måler med kalibreret luft-måler 6-7grader. Generelt vejledt om regler for opbevaring af letfordærlige fødevarer. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i fælles depot, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader, køleinventar samt ovn. Følgende er konstateret: Ovn fremstod under tilsynet med ansamlinger af fødevarerester i bunden.

Kontrolleret: renholdelse af køkken, herunder vægge. Følgende er konstateret: i hulrum hvor der tidligere har været opsat en ovn er væggene ikke rengøringsvenlige idet de fremstår med gipsplader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for renholdelse af lokaler hvor der håndteres fødevarer, herunder at vægge i produktionslokaler eller -områder bør være beklædt med et glat materiale, der er vandtæt og vaskbart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

