

# Kontrolrapport

Virksomhed **Neurorehabilitering - Kbh,**

**Stuen/Centralkøkken**

Adresse Strandvejen 119

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 64942212

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	
<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		
25-10-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-10-2019	
Dato	20-08-2019	
Dato	24-06-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Ydet konkret vejledning om opsætning af sæbe og papirdispensere ved vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: ved køle- og fryserum i kælder ses der snavs under hylder ved gulv, der ses en del støv på gulvet. Kondibøtter fremstår med klisterrester fra klistermærker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, fryser, arbejdsborde, ovne, emfang, kipgryder, kippander, opvaskemaskine og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har bestilt nye gummilister til køleenhed, hvor listerne er misfarvede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling fra april 2021 til og med dd. Ydet konkret vejledning om frekvenser for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

