

Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Centralkøkken

Adresse Digevangsvej 1

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119 Aut.nr. 6492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdning og nedkøling. Der er tilhørende skriftlige procedurer for kritiske kontrolpunkter samt korrigerende handlinger. Set stikprøvevis kontrol for nævnte kritiske kontrolpunkter. Mad afhentes af afdelingskøkkener. Virksomhedens procedure for distribution beskriver at køkkenet står for at transportere maden. Vejledt om at tilpasse den skriftlige beskrivelse af distribution af mad. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Virksomhedens risikooplysninger og EU lister stemmer overens. Gennemgået køkkenets lokaleoversigt i forhold til nyeste autorisationsskrivelse. Aktiviteter og faciliteter stemmer overens. Gennemgået flow af personale i køkkenet. Gennemgået flow af produktion af snittet frugt og grønt fra varemodtagelse til færdig produkt (kold kyllingesalat), herunder flow af råvarer og mellemvarer fra produktionsområder og kølerum, samt flow af udstyr. Virksomheden benytter frossent kyllingekød til kold kyllingesalat, men har både skriftlige og mundtlige procedurer for opvarmning og nedkøling. Der er blevet sløjft et kontor og toilet samt et kolonialrum. Vurderes til under bagatelgrænsen, men vejledt generelt om at indmelde ændringer til Fødevarestyrelsen. Der bliver fremsendt opdateret autorisationsskrivelse. Ingen anmærkninger.

23-10-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift