

# 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

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 fødevarer. 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