

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ældrecenter Dalvangen**

Centralkøkken

Adresse Digevangsvej 1

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 65120119 Aut.nr. 6492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl. Temperaturer i køleenheder. Procedurer for returvarer, alt kasseres. Set resultater for dokumentation af mikrobiologiske kriterier i kategori 1.3 på fromage, frugtsalat og kalvegryde. Ingen anmærkninger. Vejledt om nye retningslinjer mht. fødevarer med kort holdbarhed (under 5 dage) hvor produktprøver er en konkret vurdering, men hvor det forventes at man overvåger forekomsten af Listeria ved udtagelse af miljøprøver, hvis man leverer til sårbare forbrugere. Henvist til opslaget "Find ud af, om virksomheden skal tage prøver for listeria, og lav en prøveplan", nærmere afsnittet "Særligt for fødevarer med kort holdbarhed (under 5 dage)" på fødevarestyrelsens hjemmeside. Kravene til dokumentation af mikrobiologiske kriterier på snittet frugt og grønt er uændret. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder inventar og udstyr og bag og under inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring og opvarmning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via vir.dk. EU-lister og risikokarakteriseringer i forhold til køkkenets aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at salt til bagning er tilsat jod. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Set overensstemmelseserklæring på madfilm samt trerums og tilhørende film. Ingen anmærkninger.

13-01-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk