

Virksomhed **Ørestad Plejecenter**

Afdelingskøkken 6. sal

Adresse Asger Jorns Alle 5, 6.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 64942212

| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- ☐ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**26-02-2013**

## Tidligere kontrol

|                   |            |  |
|-------------------|------------|--|
| Dato              | 17-12-2012 |  |
| Godkendelser m.v. |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Generel opbevaring og adskillelse

imellem fødevarer, mundtligt gennemgået begrænset

produktion, indtil ekstra vask i "ude-køkken" etableres. Set

indstikstermometer. Målt køletemperaturer til mellem 5- 7

grader, personale er obs på dette.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse

af køkken med overflader, køleskabe, opvaskemask. og

indstikstermometer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Modtagelse af kolde- og varmholdte

fødevarer(fra centralkøkkenet), køleopbevaring og opvarmning

fra jan. 2013 til d.d. Risikoanalyse findes i centralkøkkenet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Personer som behandler fødevarer, har

relevant uddannelse i fødevarehygiejne eller er tilmeldt, ingen

anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

30 min.

Kontrollens varighed