

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejhjemmet Torsbo**

Køkken
Adresse Køgevej 220
Postnr./By 2635 Ishøj
CVR-nr. 11931316

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-10-2017	
Dato 07-09-2017	
Dato 17-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser, samt tildækning og adskillelse af fødevarer på køl. Gennemgået procedure for affaldshåndtering, varemottagelse, overbringning af varm mad og råvarer til andet køkken, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, grovkøkken og opvaskeafdeling med bordoverflader, køleskabe og fryser, gummilister, skuffer, dejmaskine, opvaskemaskine og rulleborde. Personale har redegjort for gode arbejdsgange for rengøring af køkken, ok. Generelt vejledt om at desinfektionsmidler skal være godkendt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, gummilister i køleskabe og fryser, dejmaskine med dejkrog, samt service og opvaskemaskine. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra december 2017 til dags dato. Generelt vejledt om egenkontrol.

