

Kontrolrapport



Virksomhed **Omsorgscenter Kærbo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Centralkøkken


Adresse Ishøj Boulevard 2

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 11931316 Aut.nr. 6333

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.	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: produktion af mad i forskellige

arbejdsområder, indpakning og svejsning af måltider,

opbevaring af kølepligtige fødevarer på kølelager i stue,

kælderlager og køleskab i caféområdet. Gennemgået kontrol af

svejsning og kontrol af ilt-restkoncentration. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m.

for spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes*

og *e-coli* for rå grønt. Kontrolleret analyseresultater for de to

sidste kvartaler uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

affaldshåndtering og udenomsarealer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr under

produktion: produktionskøkken, caféområde og inventar,

kølerum og kælderkølerum og gangareal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: produktionslokalers gulve, vægge og lister, cafe,

kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse frem til dags dato, kontrol af

iltrestkoncentration frem til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori.

Proceduren er implementeret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

01-12-2020

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk