

# Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Kommunes Dagcenter**

Aktivitetsscentret

Adresse **Sydvestvej 12**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **65120119**

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.	
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	
<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	
<b>28-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-11-2016	
Dato 10-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 28-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

**Hygiejne: Håndtering af fødevarer:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring i serveringsområde og køkken, tidsstyring for sandwich og smørrebrød i skab på disk.

**Hygiejne: Rengøring:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: serveringsområde og indvendigt i opvaskemaskine.

**Hygiejne: Vedligeholdelse:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og serveringsområde.

**Virksomhedens egenkontrol:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for egenkontrollens gennemførelse fra januar 2017 til og med dags dato.

**Offentliggørelse af kontrolrapport:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

**Uddannelse i hygiejne:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

**Mærkning og information:** Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.