

Kontrolrapport



Virksomhed **Ølby Ældrecenter Lyngbo**

Rose Enhed

Adresse **Ølbycenter 86**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2015	
Dato	01-02-2013	
Dato	09-11-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer med -og uden kølekrav, gennemgået procedurer for opvarmning og måling af kernetemperatur af mad leveret fra ekstern leverandør, målt køletemperaturer og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om at håndvask kun er beregnet til håndvask, anden vask kan benyttes til skylning af opvask og håndtering af fødevarer, efter rengøring. Vejledt om brug af eks. forklæder ved køkkenarbejde for at undgå kontaminering via beklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af køkken med inventar og køle/frostskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordflader og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol i emnerne: varemodtagelse, køleopbevaring og nedkøling, fra oktober 2016 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk