

Kontrolrapport

Virksomhed **Ølby Ældrecenter Lynghøj**

Grøn enhed

Adresse **Ølbycenter 77B**

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

17-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-02-2017	
Dato	22-06-2016	
Dato	21-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer i aflåste køleskabe og skabe, køletemperaturer er målt, gennemgået procedurer for kassering af evt. rester efter servering, varemottagelse og brug af forklæder ved håndtering i køkkenet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af køle/frostskabe, overflader og emhætte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulvbelægning og køleskabe.

Vejledt om regler for en hel og intakt overflade der ikke kan absorbere fugt, herunder bordplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse, køleopbevaring og opvarmning fra august 2017 til dags dato. Dog vejledt om at følge egne frekvenser for dokumentation ved modtagelse af kølevarer.

Vejledt generelt om regler for nødvendigheden af indstikstermometer, så det kan sikres at der opnåes en kernetemperatur på min. 75 grader C.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Uddannelse i hygiejne: Er kontrolleret, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk