

Kontrolrapport



Virksomhed **Pensionatet Lionslund**

Rødt Køkken

Adresse Lagesminde Allé 60

Postnr./By 2660 Brøndby Strand

CVR-nr. 65113015

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 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

05-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2017	
Dato	27-01-2016	
Dato	03-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle/frostenhed, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Gennemgået virksomhedens procedure hvis nedkøling haves. Det oplyses, at der meget sjældent nedkøles. Virksomheden har en lille portion fond, biksemad og sovs i fryseren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at sikre sig ved temperaturmåling med indstikstermometer at nedkøling sker fra 65 - 10°C inden for 3 timer. Virksomheden kan ved tilsyn ikke fremvise deres indstikstermometer til måling ved opvarmning og nedkøling af fødevare. Vejledt om at fremskaffe dette termometer og altid måle opvarmning og nedkøling af fødevare med dette indstikstermometer. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af køkken med inventar, køleskab og fryseskab. Følgende er konstateret: Fuge ved vask og plade ved åbning til køkken fremstår mindre vedligeholdt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af disse områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Pensionatet Lionslund**

Rødt Køkken

Adresse Lagesminde Allé 60

Postnr./By 2660 Brøndby Strand

CVR-nr. 65113015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning fra oktober 2017 til d.d. Virksomheden har kun dokumenteret nedkøling få gange i perioden og færre gange end de har vare i fryseren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om altid at dokumentere nedkøling når denne aktivitet haves. ok

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-04-2018

Dato