

Kontrolrapport

Virksomhed **Lions Parken Afd. C**

Adresse **Lions Parken 6**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **29189420**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

09-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	05-03-2018	
Dato	15-01-2018	
Offentliggørelse af kontrolrapport		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret opbevaringstemperatur i 1 køleskab til 5,6 grader og i et andet også lidt forhøjet, men det havde været åbent flere gange lige inden vi kom. Virksomheden har ekstern termometer i vand anbragt bagerst i køleskab, og det viser 5 grader. Begge kølere blev justeret til 2 grader ved tilsyn. Vejledt om reglerne for opbevaringstemperatur, og virksomheden oplyser, at de anskaffer et andet termometer til den daglige kontrol af opbevaringstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken -ok.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for virksomhedens egenkontrol fra sidste tilsyn til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning af fødevarer -ok. Virksomheden har tilføjet at de skal kontakte lederen ved afvigelser i forhold til kritisk grænse for opbevaringstemperatur. Idag laver lederen et nyt skema, hvor det er muligt at skrive fejl, såfremt der er overskridelse af kritisk grænse, og dette placeres i alle afdelingernes egenkontrolprogram -ok.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er anbragt synligt i virksomheden -ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed