

Kontrolrapport

Virksomhed **Marielund Plejecenter,**

Valmuen

Leve-Bo Fælleskøkken, stuen

Adresse **Drejøgade 1 B**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	04-01-2018	
Dato	17-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køl og frost samt

adskillelse af fødevarer i køleskabe

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

områder: vægge, gulve og borde i køkken og toilet. Ingen

anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af

følgende lokaler: køkken, spisestue og toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført

egenkontrol på områderne varemottagelse, opvarmning,

nedkøling og temperaturregistrering af køl fra sidste tilsyn indtil

dags dato

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk