

Kontrolrapport



Virksomhed **Lanternen**

Aktivitetsscentret Maria Magdalene

Adresse Vestergade 114

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 29189978

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

20-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2017	
Dato	17-08-2015	
Dato	14-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Afdelingen har plads til 8 beboere. Der tilberedes dagligt morgenmad og aftensmad, i weekend/helligdag alle måltider. I køkkenet håndteres rå kød og jordholdige grøntsager, fersk kød og fisk modtages udskåret og klar til brug, ok. Der foretages dagligt kontrol af temperatur og datokontrol ved opbevaring af fødevarer i kølere, ok. Køler i køkken til dagens brug øvrige køl/frys i separat lokale, ok.

Beboere deltager så vidt muligt i indkøb og madlavning. Indkøb foretages i lokale dagligvarebutik. Ved indgang til køkken er der adgang til separat håndvask og forklæder anvendes, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område, herunder renhold i køleskab og opvaskemaskine, set, ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok. Ny udsug er på plan, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Ugentlig dokumentation efter kontrol ved køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling, set fra sidst 2018 og 2019, ok. Hertil oplyses at temperatur i køler og efter varmebehandling kontrollere visuelt dagligt, ok.

Uddannelse i hygiejne: Madlavning i køkkenet, alle som deltager er instrueret i personlig hygiejne, håndvask, hygiejne regler ved tilberedning af fødevarer, ok.

Mærkning og information: Der indkøbes på kundekort ved dagligvare butik, kvitteringer set - hver måned sendes faktura på indkøbte varer.



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk