

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterlørkke Center for**

midlertidig ophold

DISTRIKT SYD

Adresse **Vesterlørkke 10**

Postnr./By **6091 Bjert**

CVR-nr. **29189897**

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

23-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-11-2018	
Dato	12-09-2018	
Dato	05-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder hygiejnisk adskillelse af kolonialvarer samt af fødevarer på køl og frost. Gennemgået procedurer for servering af fødevarer, der har været opbevaret fra dagen før. Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, herunder varmt og koldt vand, sæbe og engangsafdøringsmidler.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer på køl.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i køleskab i café målt til 7,4 grader C med kalibreret termometer med luftføler. I køleskabet opbevares mælk og andre drikkevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om temperaturkrav til fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, koloniallager, kølerum og fryserum samt renholdelse af gulve, borde og redskaber i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført

egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring køl og frost,

opvarmning, kogning af bær og nedkøling for marts 2019 til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Vesterløkke Center for

midlertidig ophold

DISTRIKT SYD

Adresse Vesterløkke 10

Postnr./By 6091 Bjert

CVR-nr. 29189897

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

d.d. Veiledt generelt om frekvens for dokumentation af egenkontrol.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt konkret om instruktion af ansatte, der tilvirker fødevarer, herunder instruktion af ansatte, der foretager nedkøling af fødevarer om aftenen, når køkkenets dagspersonale ikke er til stede.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel til personalet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-07-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift