

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Skanselyet, Lyet**

7, 1. sal

Adresse **Skanselyet 1**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29189366**

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

04-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	01-04-2019	
Dato	07-02-2019	
Dato	14-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Manglende rengøring af bag skufferne i skabe.

Ovn/bradepander/bageplader har belægninger/sort snavs mv. I ovnen står er en bradepande med vand i og ovnen er meget våd og snavset. Virksomheden oplyser at de straks gør rent, evt. udskifter bradepander/bageplader

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Køkkenet med inventar og redskaber, køleindretninger/fryser, arbejdsborde og skuffer fremstår rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Rørføringer og vinduer. Et enkel hul i skabet/ovn mangler lukning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

