

Kontrolrapport



Virksomhed **Lyngvejs Ældrecenter**

Gult Hus - Køkken

Adresse **Strandvænget 14**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **29189803**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2019	
Dato	06-02-2017	
Dato	18-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperaturer i køleskab og fryser, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Personalet har redegjort for procedure omkring opvarmning af lun ret fra centralkøkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Væg/gulv under bordplade

Følgende er konstateret: samlingen mellem væg og gulv fremstår med betonoverflade, der vurderes som ikke rengøringsvenligt. Personalet oplyser at køkkenet er forholdsvis nyt og skal gøres helt færdigt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Der er vejledt konkret om at overflader skal være glatte og rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for de seneste 3 måneder. Herunder opbevaring på køl, varemodtagelse og opvarmning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk