

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Byageren**

Køkken 1

Adresse Byageren 2

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 29188378

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 13-01-2020



Dato 04-01-2018



Dato 19-02-2016



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer, opbevaringstemperaturer i køleinventar i opvaskeområdet, åben køkken og særskilt lager i kælder, set relevant måleudstyr og gennemgået mundtligt procedure for rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, skabe med tørvarer mm, bordoverflader, køle- og frostinventar herunder lister og ventilation i opvaske området, bordoverflader, mikroovn, ovne, skabe med service, emfang over komfur og køleskab herunder lister og ventilation i åben køkken. Vejledt konkret om kanter i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulve, vægge, lofte og bordoverflader i opvaske område og åben køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse hvor dokumentationen er samlet for alle køkkener da det bliver leveret samlet på lager i kælder og fordelt i køleskabe tilhørende afdelingerne, opbevaringstemperaturer i selve køkken 1, varmebehandling

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Byageren**

Køkken 1

Adresse **Byageren 2**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **29188378**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling foretaget i køkken 3 hvor maden bliver produceret for hele 2021 og til april 2022.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk