

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lions Park Søllerød**

Den selvejende almene plejeboliginstitution

Adresse **Lendemosevej 4**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **34758085**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2023	
Dato	06-05-2022	
Dato	16-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og på personalet toilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Loft omkring kølemotor, i todelt kølerum med trædør, fremstår med sorte belægninger af

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed Lions Park Søllerød

Den selvejende almene plejeboliginstitution

Adresse Lendemosevej 4

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 34758085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

formodet skimmelvækst. Virksomheden er under tilsynet blevet vejledt omkring løsningsmuligheder, herunder nedtagning og desinficering under metalplader, der er monteret i loftet, i kølerummet. Ydermere fremstår kølemotor, i kølerum overfor førnævnte kølerum med trædør, med belægninger af støv og formodet skimmelvækst. Belægningerne findes på lameller på bagsiden af kølemotoren, el-udtag på forsiden af kølemotoren samt rørføring på bagsiden. I opvaskeområdet, fremstår bagsiden af skydelåger på opvaskemaskinen, med belægninger af snavs, af ældre dato samt røde belægninger af formodet algevækst. På tørvarelager, fremstår hjørner og underside hylder, med ansamlinger af spindelvæv og døde insekter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får sat en handlingsplan i værk med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionsområde og lager, herunder at døre, vinduer og afløb i gulv, fremstår sikrede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, som kritiske kontrolpunkter. Ydermere anvender virksomheden tid, som styrende foranstaltning til fødevarer, som opbevares mellem 5-65 °C, på buffet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, de sidste 6 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk