

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bo- og Servicecenter Søvnænge**

Team C

Adresse Ny Toftegårdsvej 8

Postnr./By 3650 Ølstykke

CVR-nr. 29188386

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-12-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 05-10-2023	
Dato 17-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden og Fødevarestyrelsen ophæver forbud mod markedsføring og produktion i virksomhedens produktionsområde og lager. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at de har været sporfri i minimum 2x 24 timer og der er mundtligt gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af produktionskøkken efter fund af skadedyr, hvor professionelt rengøringsfirma har haft opgaven. Under kontrolbesøget fremstår produktionskøkken rengjort herunder gulv samt indvendigt i køkkenskabe og skuffer og medarbejdere er i gang med at vaske alt udstyr og service i industriopvaskemaskine før det sættes tilbage på plads. Det oplyses at der er øget fokus ved ind- og udgang af teamets området. Under kontrolbesøget ses udbedringer for skadedyrssikring og bekæmpelse i resten af huset.

Ydet vejledning om gennemgang af loft da der herfra er adgang til ventilationskanaler til køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Ydet vejledning om desinfektionsmiddel samt anvendelse heraf

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk