

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bo- og Servicecenter Søvnænge**

Team A

Adresse Ny Toftegårdsvej 8

Postnr./By 3650 Ølstykke

CVR-nr. 29188386

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.	
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

26-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 30-01-2024



Dato 04-01-2024



Dato 20-12-2023

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Samt kontrol af øvrig beskyttelse mod andre former for forurening af fødevarerne Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørningsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Rengøring af produktionsområde, herunder microovn, , udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken om omkringliggende lokaler

Kontrolleret: vedligeholdelse af gulv

Følgende er konstateret: i forbindelse med inspektion af

Fødevarestyrelsen

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

30 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 Bo- og Servicecenter Søvnænge

Team A

Adresse Ny Toftegårdsvej 8

Postnr./By 3650 Ølstykke

CVR-nr. 29188386

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

krybekælder er etableret huller i gulvet, der besværliggør rengøring .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til rengørings egnethed, og skadedyrssikring

Virksomhedens egenkontrol: Procedure for sikring mod indtrængende skadedyr i forbindelse med åbning af døre gennemgået.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk