

Kontrolrapport

Virksomhed **Ølby Ældrecenter Lyngbo**

Grøn Enhed

Adresse **Ølbycenter 86**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **29189374**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

25-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2015	
Dato	01-02-2013	
Dato	09-11-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer med -og uden kølekrav, gennemgået procedurer for opvarmning og måling af kernetemperatur af mad leveret fra ekstern leverandør, brug af forklæder ved arbejde i køkkenet, køletemperaturer og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om at håndvask kun er beregnet til håndvask, anden vask kan benyttes til skylning af opvask og håndtering af fødevarer, efter rengøring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af køkken med inventar og køle/frostskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordflader og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol i emnerne: varemodtagelse, køleopbevaring og nedkøling, fra oktober 2016 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

40 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk