

Kontrolrapport



Virksomhed **Ældrecentret Lindely**

Adresse **Lindegade 2**

Postnr./By **6580 Vamdrup**

CVR-nr. **29189897**

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

23-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	30-05-2016	
Dato	09-06-2015	
Dato	24-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse, afdækning og opbevaringstemperaturer i køle og frost enheder i køkken samt fryserum i kælder. Hygiejniske faciliteter ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle og frost enheder, køkken, opvask samt lagerlokale og fryserum i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret køkken, cafe, opvask, kølerum samt frostrum og lagerlokale i kælder. Ok

Følgende er konstateret: Træbordplade i bagerafdeling har 2 revner og dåseåbner på bordplade er rusten og beskidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om reglen for vedligehold af inventar, alle overflader skal være jævne så de er lette at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, opvarmning for perioden januar 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk