

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den selvejende almene**

**plejeboliginstitution**

Lions Park Søllerød. Afd. køkken Grøn

Adresse **Mariehøjvej 23**

Postnr./By **2850 Nærum**

CVR-nr. **34758085**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**04-01-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 08-03-2018 |  |
| Dato | 04-10-2017 |  |
| Dato | 14-10-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaringstemperaturer i køle- og frostinventar i køkken. Vejledt konkret om at nedsætte køleskabstemperaturen på køleskabe som dagligt er meget i brug.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, komfur og emfang, opvaskemaskinens indvendige sider samt vægge, gulv og loft. Lagerlokale med køle- og frostinventar. Vejledt konkret om renholdelse af kantlister i opvaskemaskine og ventilation i køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for opbevaring af fødevarer for 2018.

Følgende er konstateret: Virksomheden fører ikke dokumentation med opvarmning af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dokumentation for kritiske kontrolpunkter, herunder opvarmning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)