

# Kontrolrapport



Virksomhed **LEM ÆLDRECENTER**

Adresse **Hostrupvej 13**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **29189579**

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

- |                                                     |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**29-06-2017**



## Tidligere kontrol

Dato **13-06-2016**



Dato **23-07-2015**



Dato **15-08-2014**



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

**Hygiejne: Håndtering af fødevarer:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperatur målt i køle- og frosts skabe, sæbe og papirhåndklæde ved håndvask.

**Hygiejne: Rengøring:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvask og lagerlokaler.

**Hygiejne: Vedligeholdelse:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvask og lagerlokale.

**Virksomhedens egenkontrol:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation vedr. køle-frostopbevaring, varemottagelse af kølevarer, temperatur i varmholdt mad ved modtagelse, nedkøling og varmebehandling fra januar 2017 til d.d.

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

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

**Mærkning og information:** Vejledt om regler for hvor en registreret fødevarevirksomhed må modtage fødevarer fra.

1 time

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Afleveret til



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

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