

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Louise Marie Hjemmet**

Produktionskøkken

Adresse Svenskelejren 1

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 32021255

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 indskærper givet før 2022

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	
04-02-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 17-10-2024	
Dato 13-09-2023	
Dato 11-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum, hygiejnisk adskillelse af fødevarer i kølerum, målt opbevaringstemperatur i køleskab på 2. sal, mundtlige procedure for modtagelse af fødevarer, set relevant måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og i opvaskeområde. Ydet konkret vejledning om at følge brugsanvisning på frosne ærter og majs samt vejledt konkret om løsningsmuligheder for at produktionskøkken serverer den lune ret på afdelingskøkkenerne lige inden servering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder i kølerum, pålægsmaskine, bordoverflader, udsugning og gulv i produktionslokale samt renholdelse af hylder på tørlager og bordoverflader samt køleskab i afdelingskøkken på 2. sal

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægfliser i produktionslokale, hylder i kølerum i produktionslokale samt vedligeholdelse af bordoverflader i afdelingskøkken på 2. sal. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer samt transport af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

