

Virksomhed **Plejehjemmet Klørvangen**

Storkøkken og fire bo-enhedskøkkener

Adresse Klørvangen 31

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 47047315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

16-03-2011



Tidligere kontrol

Dato	18-11-2010	
Dato	13-09-2010	
Dato	17-06-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: OK. Kontrolleret opbevaring, håndtering, adskillelse, temperaturer samt procedurer for personlig hygiejne. Vejledt om personlig hygiejne i forbindelse med kontrolkampagne 2010-20-793-00059 om fødevarerbårne sygdomme, herunder 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom der kan smitte gennem fødevarer f.eks. roskildesygge; 2) at man bør blive væk fra køkkenet i hele 2 døgn efter symptomophør; 3) at håndhygiejne får særlig opmærksomhed, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré 4) at man er iklædt egnet og ren arbejdsdragt og 5) at man til stadighed opretholder en generel god håndhygiejne, og er særlig opmærksom efter håndtering af rådt kød og skalæg.; 6) forholdsregler ved besøg fra børneinstitutioner.

Hygiejne, rengøring: OK. Kontrolleret rengøring og desinfektion af lokaler, udstyr og redskaber.

Vejledt om desinfektion af borde f.eks. med IPAsprit.
Hygiejne, vedligehold: OK. Følger plan i egenkontrollen med etablering af rengøringsvenlig placering af opvaskemaskiner, køle- og fryseskabe på afdelingerne.

Se side 2 →

1 time 45 min

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Lars Krusell

Bromatolog



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Plejehjemmet Klørvangen**

Storkøkken og fire bo-enhedskøkkener

Adresse Klørvangen 31

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 47047315

Tilsynsførendes bemærkninger- side 2 af 2

Der mangler nu kun hjul under et fryseskab i køkkenet. Kontrolleret sikring mod skadedyr: OK.

Virksomhedens egenkontrol: Funktion og dokumentation i orden i perioden siden sidste tilsyn.

Kontrolleret overvågning af kølere og fryserne, opvarmning og nedkøling.

Vejledt om at beskrive vurdering af risiko-fødevarer til den følsomme beboergruppe.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK. Kontrolleret ophængning af kontrolrapport.

Fødevareregion Vest
Fødevareafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
v-foedevareafd.aarhus@fvst.dk

16-03-2011

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift