

Virksomhed **Plejehjemmet Kløvervangen**

Storkøkken og fire bo-enhedskøkkener

Adresse **Kløvervangen 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	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

04-11-2011**Tidligere kontrol**

Dato	16-03-2011	
Dato	18-11-2010	
Dato	13-09-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: OK. Kontrolleret opbevaring, håndtering, adskillelse og temperaturer samt procedurer og risikoanalyse i forbindelse med kontrolkampagne; Lektiner i bønner, projekt 2010-20-793-00089. Følgende fødevarer er kontrolleret: brune bønner til vegetarmad og salater. Korrekt mærkede fra Unifod og godt kendskab hos personalet til håndtering. Ingen anmærkninger.

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

Hygiejne, vedligehold: OK. Hjul er monteret på alle kølemøbler. Følger plan i egenkontrollen bl.a. med opsætning af insektnet for køkkenvinduer. Kontrolleret sikring mod skadedyr; OK.

Virksomhedens egenkontrol: Funktion og dokumentation i orden i perioden siden sidste tilsyn. Kontrolleret overvågning af kølere og fryserne, opvarmning, nedkøling og opfølgning på afvigelse. Virksomheden har vurderet håndtering af risikofødevarer. Vejledt om reduceret risiko for Listeria ved at selv at slice pålæg få dage inden servering samt ved at kræve at letkonserverede varer som pålæg og røvarer er frisk fremstillet (f.eks.

Fødevareregion Vest
Fødevareafdeling ÅrhusSønderskovvej 5
8520 LystrupT 72 27 50 00
F 72 27 50 01www.fvst.dk
v-foedevareafd.aarhus@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time 30 min

Kontrollens varighed



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

under en uge).

Vejledt om krav til risikoanalyse og værktøj hertil bl.a. blanket 9 på www.fvst.dk.

Mærkning og information: OK. Kunder kan få oplysninger om samtlige ingredienser ved henvendelse til køkkenet og der er særligt kendskab til følsomme og krævnede kunder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK. Kontrolleret ophængning af kontrolrapport.



Fødevareregion Vest
Fødevaraafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

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

04-11-2011

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmil.dk

Lars Krusell
Bromatolog