

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	
Godkendelser m.v.	
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 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 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

12-09-2013**Tidligere kontrol**

Dato 20-06-2012



Dato 04-11-2011



Dato 16-03-2011

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: OK. Kontrolleret opbevaring, behandling, adskillelse og temperaturer, herunder håndtering af vegetabiliske risikofødevarer som spirer, sukkerærter m.v. jf. folder udleveret til virksomheden.

Hygiejne, rengøring: OK. Kontrolleret rengøring og desinfektion af lokaler, udstyr og redskaber. Vejledt om desinfektion af borde f.eks. med IPA-sprit.

Hygiejne, vedligehold: OK. Følger plan i egenkontrollen.

Kontrolleret sikring mod skadedyr: OK.

Virksomhedens egenkontrol: Funktion og dokumentation i orden i perioden siden sidste tilsyn. Kontrolleret overvågning af kølere og fryser, opvarmning, nedkøling og opfølgning på afvigelse samt at virksomhedens risikoanalyse dækker alle godkendte aktiviteter. Vejledt om fødevarer med særlig listeria-risiko og om særligt at dokumentere nedkøling ved større produktioner/selskaber.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK. Kontrolleret ophængning af kontrolrapport.

Tilsætningsstoffer: OK. Brug af farvestoffer sker ved kontrolleret afmåling.