

Virksomhed **Plejehjemmet Kløvvangen**

Storkøkken og fire bo-enhedskøkkener

Adresse **Kløvvangen 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	
<b>Elite</b>	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

**Kontroltype**

<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input 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

**15-08-2014****Tidligere kontrol**Dato **12-09-2013**Dato **20-06-2012**Dato **04-11-2011****Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

**Hygiejne: Håndtering af fødevarer: OK. Kontrolleret**

virksomhedens opfølgning på tilbagetrækning i 3. led af

pålægsvare fra firma Jørn A aut. 2116 leveret af AB Catering.

Alene modtaget alm. rullepølse og rullepølse med persille. Der

er ca. 2 kg hel pølse returneret til AB og ca. 2 kg slicet i

køkkenet d. 24/7 efter levering samme dag og frosset

(fejldateret til 23/7 af køkkenmedarbejderen), og som

undertegnede har udtaget til evt. analyse. For styring af

listeria-risiko modtages røget laks frossen og fra dansk

producent og pålæg modtages hel-stangvare til slicening i

køkkenet og servering samme dag og fra frost i weekend.

Køkkenet har skriftligt orienteret ledelse og afdelinger om

listeria-risiko. Iøvrigt kontrolleret opbevaring, behandling,

adskillelse og temperaturer, herunder håndtering af

vegetabiliske risikofødevarer som sukkerærter, der blanceres.

**Hygiejne, rengøring: OK. Kontrolleret rengøring og desinfektion**

af lokaler, udstyr og redskaber. Virksomheden har straks fuldt

afmonteret og desinficeret kniv fra pålægsmaskinen og tilføjet

proceduren til månedligt tjeksema. Køle- og fryseskabe i

køkken og på afdelingerne er nu placeret rengøringsvenligt på

skammel.

**Hygiejne, vedligehold: OK. Kontrolleret lokaler og sikring mod**

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

**Lars Krusell**

Bromatolog

Aflleveret til



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

skadedyr; OK.

Vejledt om sikring af yderdør v. bagindgang.

Virksomhedens egenkontrol: Funktion og dokumentation i orden i perioden siden sidste tilsyn. Kontrolleret overvågning af kølere og fryser, opvarmning, nedkøling og opfølgning på afvigelser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK. Kontrolleret ophængning af kontrolrapport.

Godkendelse m.v.: OK. Kontrolleret indretning og drift jf. gældende godkendelse.



Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

15-08-2014

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Lars Krusell  
Bromatolog