

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejhjemmet Kløvervangen -**

**boenhed øst 1.sal -**

Adresse **Kløvervangen 31**

Postnr./By **8541 Skødstrup**

CVR-nr. **47047315**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 og -aktivitet

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**08-01-2019**



## Tidligere kontrol

Dato **13-02-2018**



Dato **15-06-2017**



Dato **03-11-2016**



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

**Hygiejne: Håndtering af fødevarer:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er generelt vejledt om tildækning af fødevarer på frost. Der er gennemgået procedurer for servering af morgenmad; mælkeprodukter og andre fødevarer med kølekrav står ude på køkkenbord ved begrænset køling i flere timer, der er vejledt generelt om ikke at have en passiv opbevaring af fødevarer udenfor køl, herunder løsningsforslag til nye procedurer.

**Hygiejne: Rengøring:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken.

**Virksomhedens egenkontrol:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: regelmæssig dokumentation af kritiske kontrolpunkter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)