

Kontrolrapport



Virksomhed Plejhjemmet Kløvvangen

Storkøkken

Adresse Kløvvangen 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	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol Kædekontrol
 Anden kontrol

Denne kontrol, dato

20-08-2020



Tidligere kontrol

Dato 19-02-2020



Dato 08-01-2019



Dato 13-02-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varmeretter herunder korrekt brug af termometer. kontrolleret mundlige arbejdsgange for fremstilling af retter < under 5 dage, her til ingen bemærkninger, Virksomheden oplyser at der tages temperatur dagligt på den varme mad inden den sendes ud på afdelingerne, ok. virksomheden oplyser at der ikke produceres spiseklare fødevarer med holdbarhed over > 5 dage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse i produktionslokaler og på produktbærende overflader, under køleenheder endvidere er udstyr herunder opvaskemaskine og pålægs maskine også kontrolleret, ok. Gennemgået procedure for desinfektion af pålægsmaskine og spyd til måling temperature
Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet sprit-servietter til begge dele. Der er ydet konkret vejledning omkring brug af desinfektionsmidler til overflader og holdetider ved brug af desinfektionsmidlet se evt. databladet på produktet. eller anvendelse af kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomhedens

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Plejhjemmet Kløvervangen

Storkøkken

Adresse Kløvervangen 31

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 47047315

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram og risikoanalyse for arbejdsgange ved sygdomme, ok. Vejledt omkring opdatering af egenkontrolprogrammet da der er kommet ny ledelse i køkkenet.

Kontrolleret: dokumentation for nedkøling

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fået dokumenteret helt efter frekvensen som er nedskrevet i egenkontrolprogrammet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at tilpasse og overholde frekvenser i egenkontrolprogrammet efter produktionsmængder.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarerbåren sygdom hos forbrugerne,
- 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,
- 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré
- 4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

20-08-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiljø.dk