

Virksomhed **Plejhjemmet Bakkely, Lunden**

Køkken, boenheden Lunden

Adresse **Bakkevej 2**Postnr./By **6920 Videbæk**CVR-nr. **27466680**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2014

Tidligere kontrol

Dato	23-02-2012	
Dato	23-02-2010	
Dato	10-06-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i forbindelse med hovedrengøring af kølere, samt faciliteter til korrekt og hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Spiseområdet, køkkenområdet, opvaskeområdet, samt kølere og fryser. Ingen anmærkninger. Kontrollen er gennemført efter at køkkenet har fået installeret nyt opvaskeudstyr og køkkenet var under rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer, kontrol ved varemodtagelse, samt kontrol med desinfektionstemperaturer i opvaskemaskine. Alt for perioden december 2013 til d.d. Interviewet personalet om procedurerne for dokumentation. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift