

Kontrolrapport



Virksomhed **Rosenlund Centret,**

plejehjemmet

Adresse **Sydgaden 8**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	01-09-2015	
Dato	15-10-2014	
Dato	08-03-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, temperature og adskillelse i kølerum og fryserum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret orden og adskillelse på tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringstand af køkken, kølerum, opvaskemaskine og område omkring denne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af køkken, herunder fluenet for vinduer samt rist for kloakker. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for perioden oktober 2016 til maj 2017 for opbevaringstemperature i køle- og fryserum, genopvarmning samt varemottagelse. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om løsningsmulighed for at dokumentere varemottagelse fra central køkken mere regelmæssig.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, begge ansatte er uddannet køkkenassistenter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk