

Kontrolrapport



Virksomhed **Kløverhuset**

Adresse **Møllehaven 2**

Postnr./By **2690 Karlslunde**

CVR-nr. **44023911**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	08-09-2017	
Dato	01-02-2017	
Dato	20-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har mundtligt redegjort for produktion af mad til beboerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Ovn, mikrobølgeovn, kogeplade, emfang, bordoverflader, køleskabe og opvaskemaskine i køkkenområde, samt køle- og fryseskabe på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lister i køleskabe, kogeplade og bordoverflader i køkkenområde, samt lister i køle- og fryseskabe på lager. Ingen anmærkninger.

Drøftet vedligeholdelse af endevæg på køkkenø i køkkenområdet, der fremstår med afskallet maling i det ene hjørne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning fra januar 2018 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kløverhuset**

Adresse Møllehaven 2

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 44023911

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden dokumenterer nedkøling når dette haves, hvilket stemmer overens med indhold i køle- og fryseskabe.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden benytter sig af korrekt datomærkning af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-02-2019

Dato