

Kontrolrapport



Virksomhed **Lem Plejehjem, Rosenlunden**

Adresse **Lunden 1**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **29189609**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

02-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-09-2019	
Dato	24-04-2018	
Dato	24-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er anmeldt af Fødevarestyrelsen forud for kontrolbesøget.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om løsning for tilpasning af procedurer for forholdsregler når køkkenpersonale har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge) samt for arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af følgende lokaler/udstyr: Kold og varm køkken, opvaskekøkken,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Lem Plejehjem, Rosenlunden**

Adresse **Lunden 1**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **29189609**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forrum til køkken og kontor, herunder daglig desinfektion af dørhåndtag, greb og kontaktflader generelt.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Vejledt generelt om særlige forholdsregler imod smitte fra medarbejderes syge familiemedlemmer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2021

Dato