

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Kløvvangen**

Storkøkken

Adresse Kløvvangen 31

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 47047315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2022



Dato 06-10-2021



Dato 20-08-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: håndtering af fødevarer: hensigtsmæssig placering af fødevarer fri for gulv, samt adskillelse af forskellige fødevarergrupper under køleopbevaring i forskellige køle- og frost enheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: der ses samlinger af hvide pletter omkring et areal på 20x10cm der kan tørres af, på undersiden og langs kanterne på indersiden af de 2 nederste hylder i kølerum for grøntsager. 2 hylder i midten af reol systemet havde mindre antal hvide pletter på undersiden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

vejledt konkret om løsnings forslag for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: vedligeholdelse: følgende er kontrolleret: vedligeholdelse af køle- og frostrums gulv, loft, dør, reoler, vægge, fordampere og lister. samt kontrolleret vedligeholdelse af 2 køle/frost skabe i køkken samt 2 køleskabe i minimarked. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikooranalyse for opbevaring på køl.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. virksomheden modtager ikke jordforurenede grøntsager. OK.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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