

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejhjemmet Vesterlund**

Hus D
Adresse Nordens Allé 21
Postnr./By 9800 Hjørring
CVR-nr. 29189382

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 22-01-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 19-01-2016 | |
| Dato 15-01-2014 | |
| Dato 24-01-2012 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl/frys, herunder temperaturkontrol af køl/frys. Kontrolleret at der hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask. OK.

Virksomheden har redegjort for procedurer for bedømmelse og kassation af fødevarer ved nedbrud af køleskab. OK. Vejledt om en mere hygiejnisk placering af sous vide/ vandbad kar. Sous vide kar er pt. placeret mellem håndvask og opvaskemaskine, og der kan være risiko for forurening af fødevarer ved denne placering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fra 1. oktober 2017 til dags dato stikprøvevis kontrol af opvarmning og varemottagelse.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger