

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Lind**

Køkken Stuen B

Adresse Gadegårdsvej 121

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

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.	
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-02-2018



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2017	
Dato 12-10-2016	
Dato 26-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe i depotlokale til 4,6 og 4,9 °c, i kølerum ved varemodtagelse til 3,3 °c, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Fødevarestyrelsen har overværet håndtering af opvarmede fødevarer ved udportionering til beboerne, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken inkl. bispisningsområde, depotlokale, tørvarelager, kølerum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning af færdigretter fra 7. juni 2017 til uge 7 i 2018. Generel vejledt om overholdelse af dokumentationshyppigheder beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram. Kontrolleret virksomhedens nedskrevne procedurer for forholdsregler ved sygdom blandt personale med køkkenarbejde, og for servering for beboere foretaget af plejepersonale, Ok.

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