

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Lindevang**

Adresse Dravedvej 2 B

Postnr./By 6240 Løgumkloster

CVR-nr. 29189781

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
21-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-01-2017	
Dato 27-01-2016	
Dato 06-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme.

Drøftet opbevaring af forsmurt rugbrød på rullebord contra i køleskab.

Virksomheden modtager alt mad fra Tønder Fælleskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, tørvarelager samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Den generelle vedligeholdelse af køkken, maskiner og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af udført for varemodtagelse af kølemad fra Tønder, varemodtagelse af øvrige fødevarer, opbevaring på køl/frost samt opvarmning for perioden siden sidste tilsyn i 2017 og frem til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt uddannet i håndtering af fødevarer.