

# Kontrolrapport



Virksomhed **LINDELSE PLEJECENTER**

Adresse **Langegade 30**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **29188955**

| 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, 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**24-03-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-06-2019 |  |
| Dato | 26-10-2017 |  |
| Dato | 13-07-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, opbevaring og tildækning af kølekrævende fødevarer, opbevaring af emballerede fødevarer ved rumtemperatur på lager samt gennemgået procedurer for opbevaring af fødevarer løftet fra gulv i bl.a. frostrum og kølerum. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet samt øvrige vaske til produktionsvaske, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde med bordoverflader, emfang over stegeområde, vægge og gulve samt kølerum og frostrum med reoler, vægge og gulve. Kontrolleret renholdelse af fødevarelager med emballerede fødevarer på reoler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomheden egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan fremvise dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra november 2020 til dags dato. Dog kan virksomheden ikke fremvise en skriftlig risikoanalyse for virksomheden aktiviteter, da denne er under udarbejdelse. Virksomheden er ved at udarbejde ny risikoanalyse da den



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **LINDELSE PLEJECENTER**

Adresse **Langebade 30**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **29188955**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tidligere risikoanalyse er blevet forlagt i samme periode hvor der er udskiftet personale i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse. Konkret gennemgået eksempler på hvordan skabelon til risikoanalyse på Fødevarestyrelsen.dk kan udfyldes.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

24-03-2021

Dato