

Virksomhed **Plejhjemmet Vesterlund**

Hus C
Adresse Nordens Alle 21
Postnr./By 9800 Hjørring
CVR-nr. 29189382

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"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**15-01-2014**

## Tidligere kontrol

Dato 24-01-2012	
Dato 19-05-2010	
Dato 09-03-2009	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur og opbevaring af fødevarer i køleskabe og frydere. At der var sæbe og engangspapir ved håndvask i køkken. Set og kontrolleret stegetermometer. Virksomheden vejledt om korrekt procedure for måling af temperatur i det ene køleskab på lager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af køkken, lager, køl- og frostinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for temperaturkontrol og opvarmning i 2013. Virksomheden konkret vejledt om frekvens for dokumentation af egenkontrol, ifølge virksomhedens faste frekvenser. Virksomheden oplyser, at nogle papir er blevet væk. Risiko analysen kunne ikke findes i den kontrollerede mappe. Virksomheden er vejledt om at skrive årstal i alle dokumentationer, samt generelt vejledt om dokumentation af evt. fejl. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Personer, som behandler fødevarer, er faguddannet (afdeling med 14 beboere). Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed