

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Lind**

Køkken afd. A, stuen

Adresse **Gadegårdsvej 121**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-12-2021	
Dato	15-03-2021	
Dato	28-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af

fødevarer på tørvarer lager i køkken samt i kølemøbler i

køkken, herunder at disse er beskyttet mod kontaminering

samt temperaturer i kølemøbler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af tørvarer i

kælderrum.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer

sukkerprodukter på hylder i lagerlokale som ellers kun er blevet

brugt til opbevaring af handsker, forklæder og diverse

kemikalier, sukkerprodukterne er dobbelt indpakket, men

opbevares under dunke med håndsprit.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret løsningsmulighed der sikrer at fødevarer holdes

adskilt fra andre produkter samt at fødevarer opbevares i

lokaler der er egnet til dette, herunder at flader er hele, glatte

og rengøringsvenlige samt at fødevarer til en hver tid beskyttes

mod kontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af

kælderrum, herunder at døre og vinduer slutter tæt, samt at

der ikke findes spor af skadedyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Lind**

Køkken afd. A, stuen

Adresse Gadegårdsvej 121

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for udført egenkontrol for opbevaringstemperaturer på køl, for perioden juli og august 2023, virksomheden har redegjort for procedurer der sikrer at overholdelse af frekvens for udført egenkontrol, løbende evalueres. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk