

Kontrolrapport



Virksomhed **Fuglsangsø centeret A2**

Adresse **Fuglsang toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

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	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2016	
Dato	09-02-2015	
Dato	26-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har overværet hygiejneprocedurer ved fremstilling af- og håndtering af smørrebrød, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i tre køleskabe i hhv. køkken og depotlokale, faciliteter for hygiejnisk vask, desinficering og aftørring af hænder. Kontrolleret at der anvendes et godkendt desinfektionsmiddel, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Køkken, depotlokale, bespisningsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovenstående lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer og gode arbejdsgange for at minimere sygdom blandt beboere og personale med Norovirus og med *Listeria monocytogenes*, Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturmålinger af kølemøbler og ved genopvarmning af færdigretter fra 3. juni 2016 til den 16. januar 2017

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuglsangsø centeret A2**

Adresse **Fuglsang toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mayonnaisesalater, marinerede sild, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-01-2017

Dato