

Kontrolrapport



Virksomhed **Fuglsangsø centeret B1**

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.	1
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	20-01-2016	
Dato	09-02-2015	
Dato	26-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frostmøbler, faciliteter for hygiejnisk vask, desinfektion og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Køkken, depot for fødevarer, bospisningslokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bospisningslokale, depotlokale for fødevarer, køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturmålinger af kølemøbler og ved opvarmning af færdigretter fra 3. juni 2016 til dags dato.

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

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

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuglsang sø centeret B1**

Adresse **Fuglsang Toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdbarhedsmærkning af smørbar, mælkeprodukter, ost, pålægsgvarer og mayonnaisesalater samt allergenmærkning på færdigretter fra centralkøkken, 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.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af engangshandsker bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-01-2017

Dato