

Kontrolrapport



Virksomhed **Fuglsangsø centeret B3**

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	20-01-2016	
Dato	09-02-2015	
Dato	07-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Depotlokale for fødevarer, køkken og bespisningslokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, depotlokale, bespisningslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved genopvarmning af færdigretter fra 1. juni 2016 til dags dato. Kontrolleret seneste revision af egenkontrolprogrammet af 4. oktober 2016 vedr. sporbarhed og tilbagetrækning og omkring mærkning af ikke-færdigpakkede fødevarer - herunder vedr. allergene ingredienser, Ok.

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

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuglsangsø centeret B3**

Adresse **Fuglsang Toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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 holdbarhedsmærkning af færdigretter leveret fra centralkøkken, mælkeprodukter, proteindrik og oste, ingen anmærkninger.

Kontrolleret følgende produkter: svensk pølseret for mærkning af allergene ingredienser / for advarselmærkning med "kan indeholde spor af".

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