

Kontrolrapport

Virksomhed **Autismecenter Storstrøm**

Adresse Grimstrupvej 101D

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189676

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-02-2018	
Godkendelser m.v.		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på hjemmeside, menukort og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer herunder opbevaring inkl. afdækning og temperaturer for fødevarer på køl. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne herunder viden om forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet samt hygiejniske håndvaskeprocedurer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskforhold i køkkenerne herunder adgang til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: I køkkenet, hvor det varme måltid dagligt produceres, var der en dobbeltvask med et armatur, der blev anvendt både som skyllevask til fødevarer og udstyr, samt til vask af hænder. Virksomheden havde mulighed for at flytte produktionen over til et anretter køkken, der er forsynet med 2 adskilte vaske, hvoraf en kan indrettes til håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Autismecenter Storstrøm**

Adresse Grimstrupvej 101D

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 29189676

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generelt om regler for adgang til hygiejnisk vask af hænder samt vejledt konkret om mulig løsning med at benytte andet køkken. Kontrolleret om de anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender 2 midler i køkkenet: et flydende og et på en serviet uden at det fremgår på mærkningen om midlerne er godkendte af myndigheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for brug af desinfektionsmidler. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandarder generelt i køkkenerne med særlig fokus på køleskabe og arbejdsområder og vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: 4 køkkener samt lokale (skur i går) hvori der er placeret køleskabe og fryser. Dør til skur lukkede ikke helt tæt forinden. Skruet fremstod i øvrigt tæt og uden lysindfald. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der ikke var tegn på skadedyr i lokalet. Vejledt konkret om metode til sikring med indtrængen af skadedyr fx ved at sætte en liste op og fylde revner med et hårdt materiale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt gennemgået beskrivelser og set at der føres dokumentation i forhold hertil for følgende områder: modtagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt op regler for ophængning og offentliggørelse af kontrolrapporter.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Kontrolleret at virksomhedens registrering i forhold til virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-03-2018

Dato