

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter**

Køkken, 3. sal

Adresse **Roersvej 25**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35209115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

15-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-04-2018	
Dato	05-04-2017	
Dato	28-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoiletet samt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder. Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af rent arbejdstøj i depot i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og personaletoilet herunder køle- og fryseenheder, fliser på væggene, holder til overdækningfilm og borde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter. Risikoanalysen beskriver blandt andet ikke tilstrækkelig beskrivelse af mikrobiologiske risici ved varemottagelse, opbevaring og varmbehandling, risiko for allergener og tilsætningsstoffer og den tager ikke højde for de kemiske og fysiske risici. Fødevarestyrelsen har haft virksomhedens risikoanalyse til vurdering og har vurderet at den ikke er dækkende. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de vil udarbejde en ny. Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Plejecenter

Køkken, 3. sal

Adresse Roersvej 25

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35209115

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter ([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg (1, 2, 3, 6, 8, 10 og 12 samt nr. 9 hvis virksomheden har nedkøling, blanket nr. 6 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter samt CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-03-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift