

Kontrolrapport

Virksomhed Plejecenter Svanedammen, Afd.

Stuen

v/ Nyborg Kommune

Adresse Svanedamsgade 17, St

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 29189722

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

09-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-02-2018	
Dato	08-01-2018	
Offentliggørelse af kontrolrapport		
Dato	18-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold med papir og sæbe herudner mundtlige procedurer for tidsadskillelse i mellem håndvask og opvaskevask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringsforhold for fødevarer herudner tempoeraturkontrol af køleenheder samt temperaturkontrol af færdigretter og mejeriprodukter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndtering/ sikring af at der ikke sker en krydskontaminering for afdelingens katte når der tilbereder forskellige måltider. Virksomheden oplyser at kattene ikke er tilstede på afdelingen ved afdelingskøkkenet når der tilberedes/ forberedes forskellige måltider, men at kattene bliver lukket ind på en lukket opholdsstue og først kommer ud når borgerne er færdig med at spise. Virksomheden oplyser at inden der påbegyndes fødevarer aktiviteter i afdelingskøkkenet bliver der rengjort og anvendt desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Skuffer, køleskabe, indstikstermometer samt ovne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

