

# Kontrolrapport



Virksomhed **Stenstrup Plejecenter**

Område Vest

Adresse Hostrupvej 1

Postnr./By 5771 Stenstrup

CVR-nr. 29189730

| 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            |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**27-06-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 08-01-2018 |  |
| Dato | 24-03-2017 |  |
| Dato | 21-06-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, øvrige vaske til fødevarer, opbevaringstemperatur i kølerum i kældere, samt i opbevaring af tørvarer på fødevarelager. Virksomheden har redegjort for varemottagelse samt temperaturkontrol af aktiviteten, affaldshåndtering og varmebehandling til minimum 75 grader, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om indretning og flow. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til indretning af produktionslokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Dele af primært gulv og vægge i produktionskøkkenet fremstår ikke tilstrækkelig rengjort. Fliser og fugerender, særligt under dobbelt ovne, under inventar (køleskabe og fryser) og langs vægge under vinduesparti i lokalets langside fremstår med hvide indtørrede belægninger. Enkelte steder under ovnene fremstår de hvide belægninger også med rødlige belægninger, primært langs fugerender og fliser tættest på større afløbsrist. Virksomheden forklarer, at det er flere års kalk der har sat sig, og selv om der er implementeret rengøring også med maskine, af det svært at holde dannelsen af de hvide belægninger nede. Det øvrige af virksomhedens lokaler fremstår tilstrækkelig rengjort og virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 20 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Stenstrup Plejecenter**

## Område Vest

Adresse      Hostrupvej 1

Postnr./By 5771 Stenstrup

CVR-nr. 29189730

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

renholdelse af lokaler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udskiftning af fliser (vægge og gulv), indskrænkning af køkken, anvendelse af professionelt rengøringsfirma eller optimering af afløb under ovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale, fødevarerlager i forbindelse med produktionslokale samt kølerum i kælder. Virksomheden har redegjort for at der er ansat personale til bl.a. at sikre forebyggende mod skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling fra april 2019 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.

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

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

27-06-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift