

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	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

13-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-03-2018	
Dato	09-02-2018	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i de tre køkkener. Følgende er konstateret: virksomheden oplyser at den primært anvender køkken A, til produktion af varm mad, men at køkkenerne D/E og C også anvendes til at smøre madpakker, genvarme retter samt produktion i weekendenerne. Det er kun køkken A, der er indrettet med en separat håndvask. Virksomheden oplyser at køkken D/E med tiden skal laves helt om, og at der nok kommer separat håndvask op i den forbindelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Kontrolleret adskillelse af fødevarer i køle-/fryseinventar, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for opbevaring ved korrekt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af de tre køkkener, herunder vandrette produktbærende overflader, køle-/fryseinventar, emfang samt ovne, ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

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

anmærkninger. Konkret vejledt om renholdelse af ovn i køkken C.

Kontrolleret renholdelse af køle-/fryseinventar opbevaret i skur i gården, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af skur hvor der opbevares køle-/fryseinventar.

Følgende er konstateret: Døren til skuret sluttet ikke helt tæt i hverken bund eller side. Der ses ingen tegn på indtrængen af skadedyr i skuret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for sikring mod indtrængen af skadedyr i lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheden skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for udført egenkontrol på hverken varemottagelse eller opbevaringstemperaturer for de tre køkkener og køle-/fryseinventar i skuret for 2019. I følge virksomheden skal dette dokumenteres minimum 1 gang om ugen.

Ligeledes kan virksomheden kun fremvise dokumentation for udført egenkontrol på opvarmning i køkken A, for d. 6. og 15. marts samt 9. april 2019, køkken D/E for 7. februar, 6. marts samt 4. april 2019 samt for køkken C, er der kun en enkelt dokumentation for 16. marts 2019. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal dette dokumenteres en gang om ugen.

Virksomheden kan ikke fremvise dokumentationer for udført egenkontrol på nedkøling for de tre køkkener i perioden 2019. Jf. egenkontrolprogrammet skal dette ligeledes dokumenteres en gang om ugen. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om ophæng i alle tre køkkener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at den ikke anvender tilsætningsstoffer. Der er ingen fundet ved hyldekontrol, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-11-2019

Dato