

Kontrolrapport

Virksomhed **Center Øst Grønbjerghjemmet**

Adresse **Algade 63**

Postnr./By **6971 Spjald**

CVR-nr. **31900379**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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

02-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-03-2019	
Dato	07-06-2018	
Dato	16-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesygge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne og ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, at man er særligt opmærksom på håndhygiejne og er iklædt egnet og rent arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser. Det anbefales, at arbejdstøjet vaskes i virksomheden.

Vejledt generelt om procedurer for "nulstilling" af køkken efter smitteudbrud.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af følgende lokaler: Kold og varm køkken, opvaskeområde og lagerfaciliteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskeområde, lagerfaciliteter herunder daglig rengøring af dørhåndtag, greb og kontaktflader generelt. Vejledt konkret om daglig anvendelse af desinfektionsmidler, herunder udførelse af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om anvendelse af godkendte desinfektionsmidler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Center Øst Grønbjerghjemmet

Adresse Algade 63

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 31900379

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt om nyeste eksempel på egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smitemuligheder til fødevarerproduktion. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smitemuligheder med norovirus (roskildesyg).

Vejledt generelt om instruktion af medarbejdere, herunder vikarer om, at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-11-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift