

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fuglemosen**

Boenhed Søglint

Adresse **Fuglemosevej 5**

Postnr./By **8620 Kjellerup**

CVR-nr. **29189641**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-05-2022	
Dato 23-03-2022	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 07-02-2022	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt temperaturmåling i samtlige køleenheder. Virksomheden har redegjort for procedurer for opvarmning, nedkøling og genopvarmning, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. Følgende er konstateret: Ved dagens tilsyn anvender plejepersonalet ikke forklæder og erstatter håndvask med sprit, når de håndterer fødevarer i køkkenet, herunder skærer brød og laver madder og kaffe. Virksomheden har i sit egenkontrolprogram beskrevet procedurer for personlig hygiejne, herunder hygiejnisk håndvask samt egnet og rent arbejdstøj blandt personale, som opholder sig i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om implementering af procedurer for personlig hygiejne blandt plejepersonale, der håndterer fødevarer i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fuglemosen**

Boenhed Søglimt

Adresse **Fuglemosevej 5**

Postnr./By **8620 Kjellerup**

CVR-nr. **29189641**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Synlige produktbærende overflader i køkken, ovn, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, gulve og lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, nedkøling og genopvarmning i perioden fra den 01.06.22 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

08-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk