

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omsorgscentret i Hvissinge**

Adresse **Stenager 2**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **65120119** Aut.nr. **6284**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

Placeret fødevarer i 1.3 pga holdbarhed under 5 dage og har nyligt lavet miljøprøveudtagningsplan pga. levering til såbare forbrugere. Virksomheden ønsker at fortsætte med Produktprøver. Derudover er der udpeget snittet frugt og grønt.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter kategori 1.3, 1.19 og proceshygiejnekrævier i 2.5.1.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for 1.3, 1.19, 2.5.1 samt for miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.3, 1.19, 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af serveringsklare fødevarer med holdbarhed under 5 dage (varme retter der tilsættes frosne ingredienser, Kolde desserter, mayonaisesalater pålæg samt grøntsags dip), undersøgt for 1.3, 1.19 og 2.5.1 i perioden januar 2022 til d.d. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

10-10-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk