

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovsminde Omsorgscenter**

Centralkøkken

Adresse Skovsmindeparken 2A

Postnr./By 3230 Græsted

CVR-nr. 32159567 Aut.nr. 6323

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Opbevaring af fødevarer. Temperaturer i køleinventar. der modtages ikke fødevarer retur. Generelt vejldt om regler vedr. prøveplan og egenkontrol vedr. miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpegede CCP'er i indeværende år. Konkret vejledt om opdatering af egenkontrolprogram vedr. personlig hygiejne herunder bl.a. info om, at medarbejdere med maveonde bliver hjemme 48 timer efter symptomophør. Endvidere vejledt om at revidere egenkontrolprogram som jf. program udføres 1 x årligt og sidst er foretaget i 2020.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af dagens ret til modtagekøkkener omkring opvarmingsforeskrifter.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret id-mærkning. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: datablad med anvendelsesforeskrifter på foliebakke, som anvendes til tærter og kager. Virksomheden anvender bakken korrekt jf. anvendelsesforeskrifter.

24-04-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk