

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, 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: 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. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan med en passende prøvfrekvens. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter. Temperaturer kølerum, opdeling koldt og varmt køkken for at undgå krydssmitte. Plejepersonale afhenter mad i kølerum i køkken inden de møder ind på arbejde.

Konkret vejldt virksomheden vedr. løsningsmuligheder i forhold til at risikovurdere plejepersonalets afhentning af mad.

Kontrolleret risiko for fremmedlegemer samt styring af procesforurening PAH og tidsstyring vedr. nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktion, kølerum, opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Samtlige produktionslokaler, opvask,

kølerum-/inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

fremmedlegemer, PAH, mikrobiologiske kriterier,

tilsætningsstoffer. Set dokumentation for virksomhedens

kritiske kontrolpunkter i juni 2023. Konkret vejldt om

mulighed for at udpege pH som kritisk kontrolpunkt såfremt holdbarhed på syltede produkter er længere end fem dage.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af:

tilsætningsstoffer/aromaer/enzymer/næringsstoffer.

Virksomheden overholder anvendelsesforeskrifter.

27-06-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk