

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ældrecentret Fænøsund**

Adresse **Vestre Hougvej 70**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **29189684** Aut.nr. **6148**

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens krav til råvarer og leverandør, gennemgået procedurer for personlig hygiejne og helbred herunder også virksomhedens skriftlige procedurer, kontrolleret godkendte desinfektionsmidler til overfladebehandling med og uden efterskyld, medarbejder har redegjort for anvendelse af to forskellige produkter, kontrolleret temperaturer ved opbevaring i køle- og fryserum/skabe samt har medarbejder redegjort for procedurer for varm- og kold produktion i samme område tidsadskilt og med forudgående desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken herunder rengøring og desinfektion af røremaskine og udstyr hertil.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Måleudstyr herunder kalibrering samt vedligeholdelse, virksomheden har årlig frekvens for kalibrering af termometre og løbende opdatering af vedligeholdelsen i køkkenet inkl. vedligehold af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion og håndtering af fødevarer til varmebehandling og nedkøling, samt holdbarhedsvurdering af egenproducerede spiseklare fødevarer.

Vejledt generelt om tilpasning af virksomhedens risikoanalyse til virksomhedens aktiviteter.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, der ansættes primært fagudlært personale og/eller gennemgår nye medarbejdere hygiejnebevis. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

06-10-2023

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ældrecentret Fænøsund**

Adresse Vestre Hougvej 70

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 29189684

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: "Hoka okse bovsteg", 2 kg., sous vide tilberedt. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros).

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk til levering til modtagekøkkener og har derudover servering til endelig forbruger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Vareindlevering, mellemgang med 2 kølerum og frostrum, grøntrum, 2 kolonialvarelagre, gangareal med køle- og frostskebe samt blæstkøler, bageafdeling, smørrebrødsafdeling, varmt køkken, kantineområde, pakkerum, vareudlevering inkl. rum til varmekasser, udendørs affaldsområde, opvaskeafdeling, teknikrum/opbevaring af rengøringsmidler, forrum til toilet og toilet, kontor, omklædningsfaciliteter samt emballagelager/kontor.

Virksomheden er ud over autorisationen registreret til håndtering af vegetabilier og produktion af ikke-animalske produkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p-nummer.

Kontrolleret identifikationsmærke der påsættes kasser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret etikette med identifikationsmærke, der påsættes enkeltpakninger (eks. appelsinfromage).

Følgende er konstateret: Enkeltpakninger leveres i kasser, med korrekt identifikationsmærke. På etiketten til små enkeltpakninger, fremgår oprindelsesland og fællesskabsbetegnelse (EF) ikke.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for udformning af identifikationsmærke.

Fødevarestyrelsen

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

06-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk