

Virksomhed **ÆLDRECENTRET MASTRULUND**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Område Øst
Adresse Mastruplundvej 2 L
Postnr./By 9530 Støvring
CVR-nr. 29189463 Aut.nr. 6213

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Virksomheden har inden kontrollens opstart fået udleveret retsikkerhedsblanketten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin som er vurderet i forhold til mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici herunder kritiskkontrolpunkter (CCP) og gode arbejdsgange (GAG).

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende kontrolpunkter: Modtagekontrol af kølevarer, opbevaring på køl, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling og transport.

Virksomheden har udarbejdet en skriftlig procedure for udpegede CCP'er og der er fastsat kritiske grænser, overvågningsprocedurer og korrigerende handlinger. Vejledt konkret om procedure for genopvarmning samt risikoanalyse for håndtering af mælkeprodukter i pose emballeret i papkasse.

Virksomheden har i risikoanalysen fastsat den kritiske grænse for hakket kød og fisk på 2 grader men temperaturen i kølerummet er fastsat til 3 grader. Temperatur er d.d. målt til 1 grad. Vejledt virksomheden konkret i at fastsættelse af temperatur i kølerum er i overensstemmelse med risikoanalysen.

Gennemgået personale flow for gode arbejdsgange i køkken herunder set plan over køkken med opdeling af arbejdsstationer og skift mellem arbejdsstationer. Vejledt virksomheden konkret i arbejdsgange for personale der har vekslende arbejde i køkken og udenfor herunder tøj og fodtøj.

Det er konstateret, at der er overensstemmelse mellem risikoanalyse og produktions flow ved observering af personale i varm og kold køkken samt personale i opvask afdeling jf. plantegning.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af

Fødevarestyrelsen

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

11-10-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ÆLDRECENTRET MASTRUPLUND**

Område Øst

Adresse Mastruplundvej 2 L

Postnr./By 9530 Støvring

CVR-nr. 29189463

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk