

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovsminde Omsorgscenter,**

Skoven st. tv., v/Altide

Adresse **Skovsmindeparken 2A**

Postnr./By **3230 Græsted**

CVR-nr. **32159567**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

08-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	02-10-2023	
Dato	08-11-2022	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe, adskillelse og afdækning af fødevarer.

Virksomheden modtager kold og varmt mad fra centralkøkkenet.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de ikke nedkøler fødevarer. I fryseren har virksomheden kylling i foliebakke, som er lagt i fryseren uden at måle temperaturen i

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skovsminde Omsorgscenter,

Skoven st. tv., v/Altide

Adresse Skovsmindeparken 2A

Postnr./By 3230 Græsted

CVR-nr. 32159567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

forhold tid og temperatur. Virksomheden har taget rester fra det varme mad og lagt i fryseren.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Virksomheden retter op på dette.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med skabe og skuffer. mikroovn, køleskabe. Enkel steder trænger der til rengøring af bag skuffer i skabe, under overskabe og overflade på køleskab med tape.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram CCP og GAG med dækkende risikoanalyse. Set dokumentation for varemodtagelse og opbevaring for perioden i år. Gennemgået risikoanalyse ud fra virksomheden skilter med at Alt mad de får leveret fra køkkenet har en holdbarhed på max 5 dag fra produktions dagen. Virksomheden har modtaget smurt smørrebrød fra køkkenet, som opbevares i køleskabe fra dagens før. Virksomheden har kontaktet centralkøkkenet under tilsynet. Virksomheden oplyser at centralkøkkenet udarbejder en risikoanalyse de fødevarer de modtager fx. for styring af vækst af Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer.

Samt skal egenkontrolprogrammet tilpasses virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Ingen dokumentation for genopvarmning/opvarmning og nedkøling af fødevarer i perioden januar 2024 og frem til d.d. Virksomhedens egenkontrolprogram står der de har en frekvens hver uge.

Virksomheden har modtaget fødevarer fra centralkøkkenet som skal genopvarmes, og opbevares i fryseren.

Virksomheden oplyser at centralkøkkenet laver nedkøling på de fødevarer de modtager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de retter, programmet til og påbegynder at dokumentere.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skovsminde Omsorgscenter,

Skoven st. tv., v/Altide

Adresse Skovsmindeparken 2A

Postnr./By 3230 Græsted

CVR-nr. 32159567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk