

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Fuglsanggården**

side 1 af 2

	Køkken og café		
Adresse	Trekanten 1		
Postnr./By	8500 Grenaa		
CVR-nr.	29189986	Aut.nr.	5577

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået og set virksomhedens produktion af kolde anretninger herunder smørrebrød og salater. Virksomheden oplyser at de kolde anretninger spises på dagen eller har holdbarhed på maks 3 dage ved produktion til weekend. Set opbevaring og adskillelse af råvarer herunder grønt og pålægsstykker på køl samt styring af dato på anbrudte råvarer. Set opbevaring og overdækning af smørrebrød under og efter produktion. Gennemgået procedure for brug af pålægsrester til varmproduktion. Virksomheden tager ikke mikrobiologiske prøver for listeria da de har 1 til 3 dages holdbarhed på deres færdigretter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået personlig hygiejne og helbred herunder brug af handsker i produktion og hvornår samt personale- og omklædningsfaciliteter og procedure for arbejdstøj.

Gennemgået virksomhedens procedure for håndtering af sygdom hos personale og dennes familie.

- Adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter og set personalets brug af denne.

- Gennemgået procedure for servering af varme retter i virksomheden cafe samt på 2 af virksomhedens afdelinger herunder varmholdelse.

- Gennemgået procedure for transport og temperatur ved levering af færdigretter ud af huset.

- Affaldshåndtering

- Hygiejne under oplagring herunder adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost.

- opbevaring og kvalitet af råvarer

- Virksomheden oplyser at de ikke har haft nogle

tilbageføringer siden sidste kontrolbesøg. Gennemgået procedure for dokumentation af dette.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens daglige procedure for rengøring og desinfektion af borde herunder overflader

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Fuglsanggården**

Køkken og café

Adresse Trekanten 1

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 29189986

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som bruges til kold produktion samt pålægsmaskine. Kontrolleret generelt rengøringsniveau i køkken, lagre køle/fryseenheder og inventar heri.

Kontrolleret renholdelse af virksomheden bil brugt til levering af færdigretter ud af huset. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og lagre samt inventar herunder borde og pålægsmaskine.

Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens bil brugt til levering af færdigretter ud af huset. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til Listeria herunder styring heraf ved korrekt rengøring, kontrolleret egenkontrolsprogram i forhold til håndtering af fødevarer. Ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret egenkontrolsprogram i forhold til personlig hygiejne og procedure ved formodet fødevarebåre sygdom hos personalet. Set dokumentation for opvarmning, vareudbringning, nedkøling, opbevaring og varemodtagelse siden nov. 2017 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Gennemgået virksomhedens brug af vikarer ved ferie. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens brug af tilsætningsstoffer samt udført hyldekontrol. Vejledt generelt om procedurer for dosering af tilsætningsstoffer.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---