

Virksomhed **Fuglsangsø centeret B1**Adresse **Fuglsang Toft 4**Postnr./By **7400 Herning**CVR-nr. **29189919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-02-2015

Tidligere kontrol

Dato **26-08-2014**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frostmøbler og faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle- og frostskabe, af depotlokale og bespisningsafdeling.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. bedre renholdelse af ventilationsrist over ovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemodtagelse samt for temperaturkontrol af køle- og frosttemperaturer og for opvarmning af færdigretter fra 1. september til den 8. februar 2015.

Ydet konkret vejledning om, at virksomheden skal have nedskrevet risikovurdering vedr. procedurer mellem håndtering af fødevarer og pleje af beboere, når plejepersonalet f. eks. genopvarmer, anretter og serverer mad morgen og aften.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed Fuglsangsø centeret B1

Adresse Fuglsang Toft 4

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af karry- og tunsalat i anbrud, ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning om, at virksomheden skal informerer forbrugerne om, ved skiltning eller opslag, at de ved henvendelse til personalet kan få oplysning om, hvilke allergene ingredienser som er anvendt i de serverede retter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

09-02-2015

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk