

# Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenter Fuglsanggården**

Tilsynsførendes bemærkninger

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser ingen sous vide, hotfill eller MAP.

Kontrolleret procedure for slicening samt for produktion af diætkost. Set procedure for kontrol af emaballage ved modtagelse samt stikprøvevist modtagne vare i virksomheden, set opbevaring af emaballage til ud af huset retter samt gennemgået procedure for håndtering under pakning og for genbrugsemaballage i produktionen. Virksomhedn oplyser, at der ikke modtages returvare, disse vil blive destrueret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, set faneblade for anvendte desinfektionsmidler samt opbevaring i rengøringsrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for styring af temperatur i køle- fryserum samt for varmebehandling/nedkøling.

Vejledt generelt omkring krav til procedure for nedkøling mht tidspunkter for måling af temperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommefrites og bagværk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedure for sikring mod fremmedlegmer samt for sikring af diæter imod allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af genbrugsemballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulve i produktionsområde.

Konstateret: Gulv under afløbsrist fremstår med løs og slidt linolium, hvorunder der sker fugtphobning samt med afskallet maling i selve afløbet hvilket vanskeliggør tilstrækkelig rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-12-2018

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Plejecenter Fuglsanggården**

Køkken og café

Adresse Trekanten 1

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 29189986

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om krav til vedligehold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokaler.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: termometer i fryser.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning med tilbredelsesdato samt procedure for sporbarhed ud til modtagekøkkener. Overværet procedure for sikring af de rigtige retter til de rigtige modtagekøkkener.