

Kontrolrapport



Virksomhed **Fuglsangsø centeret**

Eget køkken B3

Adresse **Fuglsang Toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	18-01-2017	
Dato	20-01-2016	
Dato	09-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret flow i køkken efter ombygning, herunder at der sikres gode arbejdsgange for adskillelse, og opdeling af arbejdsopgaver, plejersonale og køkkenpersonale imellem. Ingen anmærkninger. Kontrolleret materialevalg i køkken, herunder at flader fremstår, hele, glatte og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af køkken, herunder at der ved vindue der kan åbnes, er opsat fluenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram, og risikoanalyse er dækkende for aktiviteterne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret implementering og udførelse af procedurer for brug af forklæder for plejepersonalet, samt besøgs dyr i afdelingerne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret implementeringen og overholdelse af frekvens, for dokumentation af egenkontrollens udførelse. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens muligheder for at oplyse, om det allergene indhold i de serverede fødevarer, virksomheden har fremlagt procedurer, der sikrer kommunikation mellem plejepersonale og køkken personale, så oplysninger om specielle forhold for beboernes kost videregives. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk