

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Handicapcenter Fyn**

Køkken Engbo

Adresse Skaboeshusevej 90A

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 6142

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage, tildækning og adskillelse af fødevarer i køle- og frostrum, opbevaring af tørvarer på lager, herunder at fødevarer er opløftet fra gulv. Vejledt konkret om løsningsforslag for opbevaring af primæremballage på emballagelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: analyseresultater (svaberprøve) for seneste udtaget miljøprøver, herunder at virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, varm køkken, kold køkken, pakkeområde. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for "produktion, håndtering" herunder sikring mod krydsmitte. Kontrolleret skriftlige procedurer for "opbevaring, holdbarhed" herunder produkter (pålæg) med holdbarhed på 2 dage og produkter med op til 5 dages holdbarhed. Ingen anmærkninger. Kontrolleret flowdiagram for kolde og varme retter. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsforslag for tilføjelse af flow for indfrysning og efterfølgende anvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for listeria, herunder flowdiagram. Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

06-12-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk