

Kontrolrapport



Virksomhed **Fuglsangsø centeret A3**

Adresse **Fuglsang Toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

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	1
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 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2016	
Dato	09-02-2015	
Dato	26-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i tre køleskabe i køkken og depotlokale, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, depotlokale, bespisningslokale. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. bedre renholdelse af udluftningsrist over køleskab.

Virksomheden oplyser, at de vil tage sig af problemet straks, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og depotlokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af kølemøbler og ved genopvarmning af færdigretter fra 6. juni 2016 til den 17.

januar 2017. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer og gode arbejdsgange for at minimere sygdom blandt beboere og personale med Norovirus og med Listeria monocytogenes, Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fuglsangsø centeret A3**

Adresse **Fuglsang Toft 4**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29189919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af marinerede sild, diverse pålægsvarer og mayonnaisesalater, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at anvendt desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen under journalnummer, Ok.

Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-01-2017

Dato