

Kontrolrapport



Virksomhed **Steensvang Ældrecenter**

Adresse **Steensvang 1**

Postnr./By **5642 Millinge**

CVR-nr. **29188645**

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	
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

04-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-01-2017	
Dato	25-05-2016	
Dato	20-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i produktionskøkken og dagligstue-køkken (der bruges ved lejlighedsvisse arrangementer), produktionsvaske, vask til opvask samt opvaskemaskine. Kontrolleret procedurer for sikring af krydsforurening ved forskellige arbejdsprocesser herunder tidsadskillelse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Opbevaring af tørvarer på lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: produktionskøkken og dagligstue-køkken, herunder gulve, vægge, lofter, køkkenborde, komfur og ovne. Kontrolleret kølerum, herunder riste ved ventilation, samt fryser. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for desinfektion af brødmaskine og pålægsslicer med desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for rengøring af rengjort udstyr, der har været opbevaret i plejehjemmets beboergrupper inden det returneres til produktionskøkkenet. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Steensvang Ældrecenter**

Adresse **Steensvang 1**

Postnr./By **5642 Millinge**

CVR-nr. **29188645**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af følgende lokaler: produktionskøkken og dagligstue-køkken, herunder gulve, vægge, lofter, køkkenborde, komfur, ovne samt kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolsprogram. Konkret vejledt om løsningsmulighederne for at opdaterer virksomhedens egenkontrolsprogram, eventuelt ved at benytte "Eksempel på Egenkontrol" fra FVST.dk.

Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaringstemperatur i produktionskøkken, opvarmning (i produktionskøkken og ved servering i beboergrupper) og nedkøling i perioden januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: dokumentation for opbevaringstemperatur for plejehjemmets 5 beboergrupperes køleskabe samt køleskabe i dagligstue-køkken.

Følgende er konstateret: der dokumenteres ikke opbevaringstemperatur for beboergruppernes køleskabe og køleskabe i dagligstue-køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var vidende om at der skulle dokumenteres opbevaringstemperaturer i disse køleskabe samt at køleskabene under tilsynet kun indeholder ingen eller få mængder letfordærlige fødevarer. Vejledt generelt for regler om dokumentation af kritiske kontrol punkter, herunder opbevaringstemperaturer for kølekrævende fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-05-2018

Dato