

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FORSORGSHJEMMET DALHOFFSMINDE**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Dalhoffsmindevej 3

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 24124657 Aut.nr. 6898

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage (alle fødevarer er dækket til)

Målt temperatur, køle- fryserum og stikprøve produkter og kontrolleret adskillelse mellem produkterne.

Særkost/diætkost iflg. opskrifter (allergener) – fik forklaret virksomhedens procedure - Virksomheden kender alle beboer og deres særlige behov.

Kontrolleret produkter i virksomhedens kølerum som står til nedkøling og fik forklaret at virksomheden er obs. på for store beholder ved nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer – virksomheden producere kun fødevarer som indtages samme dag.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen og at virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for deres fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af proceshygiejne kriterier har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for *Listeria* fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

01-09-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FORSORGSHJEMMET DALHOFFSMINDE**

Adresse Dalhoffsmindevej 3

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 24124657

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af proceshygiejnekriterier i perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for proceshygiejnekriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. At virksomheden har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage i virksomhedens produktionslokale, kølerum og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – for modtagelse, varmbehandling og nedkøling.

Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 3 måneder.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Gennemgået virksomhedens procedure for norvirus.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Sporbarhedskrav, fødevarer – Udpeget 3 forskellige produkter i virksomhedens kølerum og set dokumentation fra de samme 3 leverandør. Virksomheden køber kun animalske fødevarer fra autoriserede virksomheder.

Ingen anmærkninger

01-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk