



Plejecenter Porsebakken Afdelingskøkken D, 1
Nybøllevvej 19-36
2765 Smørum

J.nr. 2023-20-727-326018
Dato: 13-10-2023

FØLGEBREV

Se vedhæftede bilag.

Med venlig hilsen

Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejecenter Porsebakken**

Afdelingskøkken D, 1

Adresse Nybøllevvej 19-36

Postnr./By 2765 Smørum

CVR-nr. 29188386

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley | |
| | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022 |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 13-10-2023 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 20-02-2023 | |
| Dato | 08-02-2022 | |
| Dato | 03-09-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af fakta ark og gennemgået udklip fra FVST hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevarereproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarerbårne sygdomme. drøftet dialog med medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed



| | |
|-------------|---|
| ID: | 487 |
| Versionnr.: | 1 |
| Dato: | 13-10-2023 |
| Indledning: | Formålet med spørgeskemaet er, at indsamle viden om virksomhedslederens kendskab til risikoen for smitte med norovirus og virksomhedslederens instruktionsforpligtigelse og medarbejderens underretningsforpligtelse. |

Navn: Plejecenter Porsebakken

Adresse: Nybøllevvej 19-36, 2765 Smørum

CHR-nummer:

Besætnings-ID:

CVR-nummer: 29188386

P-nummer: 1003269801

Afdelingsnavn:

KOR-nøgle : 518297

Kontrolkampagne - Norovirus - Instruktion af medarbejdere vedr. norovirus



A Virksomhedens forholdsregler ved sygdom med norovirus (roskildesyge)

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Anvendes der informationsmateriale til instruktion/uddannelse af medarbejderne i forhold til personlig hygiejne og sygdom? | |
| (Svar krævet) | |
| <i>Kun ét svar tilladt</i> | |
| Ja | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nej | <input type="checkbox"/> |

| | |
|--|-------------------------------------|
| 2 Afholdes der brush-up informationsmøder om personlig hygiejne og forholdsregler ved mistanke om fødevarebårne sygdom? | |
| (Svar krævet) | |
| <i>Kun ét svar tilladt</i> | |
| Ja | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nej | <input type="checkbox"/> |

| | |
|--|-------------------------------------|
| 3 Har virksomhedslederen kendskab til FVST-guide "Sådan undgår fødevarevirksomheder at smitte kunder med norovirus (roskildesyge)"? | |
| (Svar krævet) | |
| <i>Kun ét svar tilladt</i> | |
| Ja | <input type="checkbox"/> |
| Nej | <input checked="" type="checkbox"/> |



4 Hvis lederen har mistanke til fødevarebårne virus hos en medarbejder og er tvivl om forholdsreglerne, hvor opsøger lederen så informationen om, hvilke forholdsregler der skal tages?

(Svar krævet)

Flere svar tilladt

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Brancheorganisation | <input type="checkbox"/> |
| Fødevarekonsulent | <input type="checkbox"/> |
| Fødevarestyrelsen | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Andet | <input type="checkbox"/> |

5 Hvis kryds i Andet - beskriv, hvor informationen er opsøgt:

| |
|--|
| |
|--|

6 Er virksomhedslederen bekendt med at GDPR ikke er til hinder for at spørge sine medarbejdere, hvad de fejler, som led i sin varetagelse af sine forpligtigelser i henhold til lovgivning?

(Svar krævet)

Kun ét svar tilladt

| | |
|-----|-------------------------------------|
| Ja | <input type="checkbox"/> |
| Nej | <input checked="" type="checkbox"/> |



Fødevarekontrol

Dato

13-10-2023

CVR nr.

29188386

Virksomhed

Plejecenter Porsebakken , Afdelingskøkken D, 1

Tidligere kontrol



20-02-2023



08-02-2022

Scan og læs kontrolrapporten på
findsmiley.dk



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen