

Kontrolrapport



Virksomhed **Friplejehjemmet Sct.**

Kjeldsgården

Adresse **Asmild Dal 1**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **32027377**

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.	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
25-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-11-2017	
Dato 21-02-2017	
Dato 23-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir, Adskillelse af fødevarer på køl og frost. hørt ind til viden om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne og at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opvaskeafdeling, grovkøkken, køkken og kølerum. Følgende er konstateret: Der forekommer en stor klump is på ventilation i fryserum, samt frosne dråber kondens i loft foran ventilationsanlæg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler, for at sikre fødevarer mod kontaminering. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden August 2018 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift