

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed