

Kontrolrapport



Virksomhed **Skive Fripleshjem S/I**

Adresse **Ramsdahlsvej 32**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **39139162**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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

20-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	18-11-2021	
Dato	01-07-2021	
Dato	22-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling og anretning af suppe og varm middagsret. Gennemgået procedurer for holdbarhedsmærkning af åbnede produkter bl.a. hele pålægsstykker og skiveskåret pålæg, samt kontrolleret holdbarhedsmærkning efter åbning på hele pålægsstykker (blodpølse, pate), skyr, mælk og rød marmelade, samt indfrosne fødevarer bl.a. gullasch. Gennemgået procedurer for håndtering af fødevarer der serveres om aftenen: Kolde anretninger med pålæg og tilbehør laves på forhånd om formiddagen, filmes og sættes i køleskab, rester fra middagsmad opvarmes af plejepersonalet om aftenen til mindst 75 grader i mikroovn. Det er oplyst at rester der har været serveret til middagsmåltidet og om aftenen kasseres. Der er spurgt ind til procedurer og arbejdsgange for adskillelse mellem plejeopgaver og håndtering af fødevarer, det er oplyst at plejepersonale som håndterer fødevarer om aftenen skal iføre sig et forklæde, som ligger i skuffe i køkken (er fremvist). Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktions- og håndteringsområder. Kontrolleret opbevaring, afdækning og adskillelse af fødevarer i køleskabe samt målt temperatur.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Skive Frilejehjem S/I

Adresse Ramsdahlsvej 32

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 39139162

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken med tilberedning af varm mad, køkken med fremstilling af brød/kager og håndtering af grønsager, mikroovn, ovne, køleskabe, emfang over ovn, udsugning over komfur, samt opvaskemaskiner. Vejledt konkret om renholdelse af svært tilgængelige områder under arbejdsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for november og december 2021 for varemodtagelse af kølevarer, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling. Vejledt konkret om dokumentation af genopvarmning i særskilt skema.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret mælk, Kærgården, pålæg i skiver bl.a spegepølse og hamburgerryg, og surmælksprodukter for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-12-2021

Dato