

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højbo 3**

Bofælledsskab_Kofoedsminde

Adresse Højbovej 6

Postnr./By 4970 Rødby

CVR-nr. 29190658

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-08-2019	
Dato 15-08-2018	
Dato 10-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølefaciliteter.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokale samt inventar. Følgende er konstateret: Defekt fuge langs bordplade i køkken samt ikke repareret bordehuller ved vask. Virksomheden noterede forholdene i vedligeholdelseplan under tilsynet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler samt inventar.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret: Instruktion af medarbejder der tilvirker fødevarer i hygiejne.

Følgende er konstateret: Medarbejder kunne under tilsynet ikke tilstrækkelig redegøre for temperatur-regler om opvarmning/nedkøling af fødevarer

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at medarbejder skal være instrueret om temperatur-regler ved tilvirkning af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk