

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjørnet. Bo og Værested**

Adresse Spodsbjergvej 201

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 29188955

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	10-09-2020	
Dato	14-08-2019	
Dato	30-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, øvrige vaske til produktion og opvask, adskillelse og tildækning af kølekrævende fødevarer i køleskab samt kontrolleret procedure for varmebehandling til minimum 75 grader, kassering af evt. rester efter servering og/eller overdragelse af rester til personalemad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og lager, herunder køleskabe, gulve, vægge, lofter, bordoverflader og hylder med fødevarer. Kontrolleret arbejdsgange for renholdelse af gulve, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling fra april 2022 til dags dato.

Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrol.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjørnet. Bo og Værested**

Adresse Spodsbjergvej 201

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 29188955

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har ændret sine aktiviteter til at have nedkøling fra 65 til 10 grader som en mere fast aktivitet i køkkenet. Aktiviteten er udpeget som CCP i virksomhedens risikoanalyse og der foreligger også skriftlige procedurer for aktiviteten. Dog har virksomheden endnu ikke fastsat en overvågningsfrekvens for aktiviteten i forbindelse med dokumentation for gennemført kontrol. Virksomheden forklarer dog mundtligt, at nedkøling fremadrettet vil blive kontrolleret 1 gang pr uge ligesom øvrige aktiviteter i egenkontrollen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk