

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højbo Fripleshjem**

Produktionskøkken

Adresse Skjernvej 19-21

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33612508

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.	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

15-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-07-2020	
Dato 03-10-2019	
Dato 11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomheden håndvaskefaciliteter - her adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens køle- og fryserum, opvaskefaciliteter, adskillelse, procedurer for datomærkning, procedurer for levering af varme retter og kølekrævende fødevarer til afdelingskøkkener. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om placering af rengøringsmidler og engangshåndklæder til tørring af hænder.

Overværet at opsætning af ny kipsteger og kogeplader foretages hygiejnisk forsvarligt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsmiljø, emfang, kølerum, fryserum, gitter i køl- og fryserum, tørvarelager og opvaskeområde. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for rengøring af køkken.

Virksomheden har fremvist og gennemgået rengøringsplan. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse med udpegning af kritiske kontrolpunkter og virksomhedens egenkontrolsprogram som er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har revideret egenkontrolsprogram i januar 2022. Ok.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højbo Fripvej**

Produktionskøkken

Adresse Skjernvej 19-21

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33612508

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om nyt materiale på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk til udarbejdelsen af risikoanalyse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden januar 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

15-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk