

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sind-klubben Fristedet**

Adresse **Fælledvej 9**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **27516807**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

04-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2019	
Dato	03-12-2018	
Dato	21-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: I køleenhed med ét fad krebnetter i pizzasauce og 4 poser kogte ris er der med kalibreret indstikstermometer målt en omgivelsestemperatur på 10,3 grader C samt en produkttemperatur i de kogte ris på 10,0 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på vores nedkøling.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om regler for opbevaringstemperaturer ved varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseenheder, synlige produktbærende overflader i produktionsområde samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af fødevarelokaler og udstyr.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 **Sind-klubben Fristedet**

Adresse **Fælledvej 9**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **27516807**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en skriftlig risikoanalyse. Virksomheden har aktiviteterne varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling.

Virksomheden har ingen dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling i perioden fra den 01.05.22 til d.d. Virksomheden oplyser at den har aktiviteten opvarmning tre gange om ugen og aktiviteten nedkøling cirka én gang om ugen. Virksomheden har ikke fastsat en frekvens for dokumentation af egenkontrol for opvarmning og nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om udarbejdelse af risikoanalyse, skriftlige egenkontrolprocedurer og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater samt henvist til fvst.dk.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk