

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lisbjerg - Trige - Spørring**

dagtilbud

Adresse **Bjørnshøjvej 1C**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018** Aut.nr. **6816**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring på køl og frost. Temperaturer ok. Kontrolleret procedurer for tilbagetrækning af fødevarer. Der er vejledt generelt om tilbagetrækning af fødevarer. Kontrolleret procedurer for hygiejne under produktion, ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at fødevarer skal snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I virksomheden køleskab står 2 skåle med risotto. Skålene er ca. 30-40 cm i diameter og 15-20 cm høje. Virksomheden igangsatte nedkøling efter endt arbejdsdag igår. Temperaturen måles d.d. til 8,4 grader kl. 9.45.

Temperaturen er målt i kernen af risottomassen med indstikstermometer der er kalibreret 04.01.2023. Der skal trækkes 0,1 grader fra ved 5 grader. Risottoen opbevares i køleskab hvor omgivelsestemperaturen er målt til 3,4 grader. I virksomhedens egenkontrolprogram står at nedkøling skal gå fra 65 til 10 grader på max 4 timer. Virksomheden har ikke kontrolleret nedkøling og kunne ikke finde et termometer. Den tilsynsførende fandt et termometer i en skuffe. Virksomheden valgte at kassere risottoen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det og kasserer risottoen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: der ses få produktrester på spulearm i opvaskemaskine. Virksomheden gulv virker sandet, og i hjørner ses afmærkninger af gullig karakter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

03-11-2023

Dato

1 time 30 min.

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 **Lisbjerg - Trige - Spørring**

dagtilbud

Adresse **Bjørnshøjvej 1C**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om reglerne for renhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: af genbrugsmaterialer og fødevarekontaktmaterialer der kommer retur fra modtagervirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Kontrolleret indretning, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning, nedkøling og udbringning af varer.

Kontrolleret: dokumentationen af egenkontrollen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udført egenkontrol i sidste uge. Virksomheden redegør for sygdom, men fortæller at der har været produktion i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrollen.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om instruktion af medarbejdere der tilvirker fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift