

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jørgensøkolonien/Foreningen**

**Opad**

Adresse Kolonivænget 8

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 58613010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 10-05-2017	
Dato 21-07-2015	
Dato 05-09-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, håndvaske faciliteter på personaletoilet samt opbevaring af tørvare i tørvarelager i kælderen.

Virksomheden har i køkkenet en opvaskemaskine, en afskyldningsvask og en dobbeltvask i køkkenet hvor den ene side anvendes til håndvask og den anden til produktionsvask. Virksomheden har desuden en produktionsvask i tilstødende grøntsagsrum. Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelige vaske faciliteter herunder en separat håndvask, produktionsvask og vask til rengøring/opvask samt konkret om en løsningsmulighed for montering af ekstra amatør ved dobbeltvasken samt en adskillelses plade mellem de 2 vaske, så disse vaske adskillelses og kan anvendes til håndvask og produktion uden risiko for kryds kontaminering. Virksomheden oplyser at de vil opsætte et ekstra amatør samt en adskillelsesplade inden 1. juli 2019.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder køle- og fryseenheder, rørmaskine, ovne, borde og pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kælder. Følgende er konstateret: Vægge i kælderrum hvor



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jørgensøkolonien/Foreningen**

**Opad**

Adresse Kolonivænget 8

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 58613010

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden opbevare kummefrysere, er malingen afskaldet og væggen drysset ved berøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, håndtering af frugt/grønt, varmbehandling, nedkøling samt tilberedning af fødevarer uden kølerkav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling fra sæson start til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: Fryseposer og kantiner.

Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

23-05-2019

Dato