

# Kontrolrapport



Virksomhed **Statsfængslet i Jyderup**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Søbæksparken 136

Postnr./By 4450 Jyderup

CVR-nr. 53383211 Aut.nr. 4310

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejne under produktion,

udportionering og emballering af dagens ret, adskillelse af processer og arbejdsgange herunder krydskontamination.

Hygiejne under oplagring af råvarer og færdigvarer, procedurer for genbrug af kasser, temperatur i køle- og frostrum,

procedurer for varmebehandling, nedkøling og indfrysning, affaldshåndtering herunder køkkenaffald der anvendes til

biogas, godkendte desinfektionsmidler samt procedurer for brug af handsker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet,

hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Prøvetagningsplan og indplacering af produkter i kategorier efter mikrobiologiforordningen, som af virksomheden er

placeret i kategori 1,3 stabiliserede produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkkener varmt og koldt, opvask, lager, frostrum og slicenings maskine. Procedurer for anvendelse af

desinfektionsmidler og for periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligehold af varmt produktionskøkken og

færdigvarelager (frost) udlæsning, procedurer for kalibrering af måleudstyr.

Kontrolleret: skadedyrssikring af port. Følgende er konstateret:

Porten lukker ikke tæt til gulv Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring af

fødevarerlokaler.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

30-06-2021

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

