

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Statsfængslet i Jyderup**

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.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under udskæring, udportionering og pakning/emballering af dagens produktion herunder adskillelser af processer og arbejdsgange, procedure ved måling af temperatur ved varmebehandling.

Hygiejne under oplagring af fødevarer, temperatur i køle- og frostinventar. Oplagring af emballage herunder hygiejne under rengøring. Virksomhedens affaldshåndtering. Procedure for tilbagetrækning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for listeria monocytogenes, set analyseresultater for fravær af listeria for 2021 på produktprøver og for ugentlige miljøprøver. Virksomheden oplyser, at der er sendt produktprøver til analyse i onsdags. Virksomheden har indplaceret produkter i kategorier efter mikrobiologiforordningen 1.3 stabiliserede produkter.

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktberørende overflader samt desinfektion af pålægsmakine, procedurer og arbejdsgange for periodisk rengøring og renholdelse af genbrugskasser, procedure for brug af handsker ved udportionering samt brug af godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Varmt- og koldt køkken, ingen anmærkninger.

Vejledt om effektiv skadedyrssikring af port.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med HACCP-plan, dokumentation for udført egenkontrol af

12-05-2022

Dato

2 timer 15 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 Statsfængslet i Jyderup

Adresse Søbæksparken 136

Postnr./By 4450 Jyderup

CVR-nr. 53383211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

CCP, stikprøvevis temperaturkontrol af varmebehandling, nedkøling og indfrysning for marts, april, maj- 2022 og for temperaturkontrol på opbevaring kø og frost for februar-2022 til dags dato, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveplan for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for listeria monocytogenes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Information til endelig forbruger med oplysninger om anvendelse/tilberedning af fødevarerne. Stikprøvevis kontrolleret for næringsdeklarationsoplysninger, ingredienslist samt mærkning af allergene ingredienser på etiketter af dagens ret, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, autorisationsnummer, identifikationsmærke/nummer samt fødevareaktiviteter sammenholdt med risikokarakterisering.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret reglerne ved anvendelse af jodberiget salt i køkkenet. Konstateret at der udelukkende anvendes jodberiget salt, ingen anmærkninger.

Kontrolleret brug af tilsætningsstoffer som anvendes i produktionen, ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbakker film.

Fødevarestyrelsen

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

12-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift