

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	
Mærkning og information	1
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, 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: Hygiejne under produktion af dagens middage, udskæring af pålæg, udportionering, emballering og mærkning, herunder adskillelser af processer og arbejdsgange for hindring af krydssmitte. Temperaturkontrol ved varmebehandling, nedkøl og indfrysning. Hygiejne under oplagring af råvare og færdigpakket fødevarer herunder temperatur i køle- og frostinventar. Hygiejne under oplagring af emballage.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Affaldshåndtering, procedure for tilbagetrækning af fødevare herunder sporbarhed.

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.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter produktprøver og miljøprøver og har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens. At virksomheden har indplaceret produkter i kategori 1.3, stabiliserede produkter. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produkt- og miljøprøver for 2022.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, koldt køkken og opvask. Renholdelse af produktberørende overflader og desinfektion af pålægs slicere. Procedurer og arbejdsgange for periodisk rengøring af gulvrister, renholdelse af genbrugsemballage (kasser). Brug af handsker ved udportionering. Brug af godkendelse af desinfektionsmiddel.

13-06-2023

Dato

2 timer 10 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 Statsfængslet i Jyderup

Adresse Søbæksparken 136

Postnr./By 4450 Jyderup

CVR-nr. 53383211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Kalibrering af måleudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol af CCP fra april-2023 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varmebehandling, nedkøling og indfrysning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Delelementer af virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer er gennemgået på varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier for listeria monocytogenes, set analyseresultater for fravær af listeria fra 05.05.2022 på produkt- og miljøprøver.

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

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret obligatorisk mærkning af etiketter på ugens retter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer) allergene ingredienser er fremhævet visuelt, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter samt næringsdeklaration. Vejledt om reglerne for ingredienser efter faldende vægt på enkelte etiketter.

Kontrolleret procedurer for sporbarhed på råvarer brugt i dagens ret, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, identifikationsmærkning og fødevareaktiviteter sammenholdt med autorisation.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk