

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Frederiks friplejehjem**

Adresse Trehusevej 1C

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 35607110

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
18-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2023	
Dato 27-03-2023	
Dato 28-02-2023	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Virksomheden har redegjort for anvendelse/procedure af rengørings- og desinfektionsmidler i forbindelse med rengøring af pålægsmaskine herunder rengøring/desinfektion i 2 arbejdsgange og virketid. Ingen anmærkninger

Virksomheden har redegjort for anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring samt opfølgning på mangelfuld rengøring. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader på arbejdsborde i produktionskøkken, melvogne, røremaskine, ovne, opbevaringshylder, emfang, køleskabe, skabsfrysere, gulv i produktionskøkken, køkken med lageropbevaring, samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkenlokaler og inventar/udstyr i køkkenet.

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

