

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Friplejehjemmet Alba Marie**

Adresse **Dyrehavegårdsvej 53**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **45406539**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærper givet før 2022

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	
26-06-2025	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og temperaturer af fødevarer i kølerum. Generel opbevaring af tørvarer.

Gennemgået virksomhedens procesflow og arbejdsgange, gennemgået antal produktionsvaske, håndvaske.

I bagerste køkken, langs vindue er der arbejdsbord med dobbeltvask, og i forlængelse af bordet er der placeret en kartoffelskræller, modsat i rummet er der arbejdsbord med køleenhed under og med enkelt vask, som er beregnet som produktionsvask.

Der forefindes ikke andre produktionsvaske i køkkenet. Vejledt omkring risiko for kontaminering af jordbakterier ved brug af kartoffelskræller. Der oplyses, at der vil findes en løsning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, herunder køle- og frostrum, arbejdsborde samt opvaskområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedrørende hovedkøkken for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, opvarmning og nedkøling. Virksomhedens risikoanalyse for de enkelte afdelingskøkkener for opbevaring af kølekrævende fødevarer samt opvarmning/nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Friplejehjemmet Alba Marie**

Adresse Dyrehavegårdsvej 53

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 45406539

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt kritiske kontrolpunkter med frekvens for dokumentation af egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

26-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift