

Kontrolrapport



Virksomhed **Fristedet K5, v/Syddansk**

erhversskole

Adresse Risingsvej 60

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35228616

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

24-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-01-2017	
Dato	24-03-2015	
Dato	13-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Følgende kontrolelementer er kontrolleret: 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. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne, 2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré, 4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj, 5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af kølekrævende fødevarer herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder. Vejledt konkret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fristedet K5, v/Syddansk**

erhversskole

Adresse Risingsvej 60

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35228616

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omkring løsningsmuligheder for en afskærmning i mellem håndvask og pålægsmaskinen, så der sikres mod en mulig krydskontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkkenet. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt omkring fastspændelse af virksomhedens riste i gulvet, så der sikres bedre mod evt. skadegøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra oktober 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Folie og poser til opbevaring af fødevarer i fryseren.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-01-2018

Dato