

# Kontrolrapport



Virksomhed **Klejtrup Fripleshjem - Fløj**

**2- Blomsterengen**

Adresse Sandstræde 36 C

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 31655676

| 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            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| 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

**18-02-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 07-06-2017 |  |
| Dato | 19-02-2015 |  |
| Dato | 03-05-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Afdelingskøkken, lager, opvaskemaskine og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Afdelingskøkken, opvaskemaskine samt køleskabe.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Gummiliste i fryseboks i afdelingskøkken.

Følgende er konstateret: Revne i gummiliste i fryseboks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udskiftning af gummiliste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning og varemodtagelse for perioden juni 2018 til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed