

Kontrolrapport



Virksomhed **Asaa Fripkehjem,**
afdelingskøkken Nord

Adresse Vodbindervej 11B

Postnr./By 9340 Asaa

CVR-nr. 35767878

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2019	
Dato	20-02-2018	
Dato	02-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fødevarer og opbevaringstemperaturi køl og frost -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køler, fryser og microovn-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i afdelingskøkken -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter, herunder at der på kontoret er risikoanalyse for alle aktiviteter i afdelingskøkken, og virksomheden oplyser, at risikoanalyse anbringes i det enkelte afdelingskøkken-ok. Virksomheden har FVSt egenkontrolprogram på pc, og det oplyses, at det anbringes i mappe i det enkelte afdelingskøkken-ok. Der er udpeget relevante kritiske kontrolpunkter, der er angivet frekvens for kontrol og kritisk grænse og korrigerende handling-ok.

Virksomheden oplyser at de angiver frekvens for dokumentation i egenkontrol og dokumenterer jf. dette. Idag kontrolleret dokumentation for perioden juli 2021 til idag for opbevaringstemperatur i køl og frost og det dokumenteres hverdage samt opvarmning af fødevarer, som dokumenteres 2 gange om ugen. Virksomheden oplyser at varemodtagelse



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Asaa Fripvej, afdelingskøkken Nord

Adresse Vodbindervej 11B

Postnr./By 9340 Asaa

CVR-nr. 35767878

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres i produktionskøkken, og det indføres i afdelingskøkkenets egenkontrol-ok. Vejledt om, at såfremt der nedkøles i afdelingskøkken, må denne aktivitet indføres i egekontrol med fast frekvens, og dokumenteres jf. dette.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-09-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift