

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spjald Pleje- og**

aktivitetscenter,

Virkelyst

Adresse **Byskellet 1**

Postnr./By **6971 Spjald**

CVR-nr. **38660918**

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-02-2023



Dato 06-01-2023

Virksomhedens egenkontrol



Dato 27-05-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opbevaringstemperatur i køleskab og fryser. I toppen af køleskab er der målt højere temperaturen end 5 grader celsius. Virksomheden opbevarer ikke under kontrollen letfordærlige fødevarer i toppen af køleskab. I midt og bund er temperaturen 5 grader celsius. Ok.

Vejledt konkret om evt. kalibrering af køleskab og/eller øget opmærksomhed på køleskabs begrænsninger i forhold til at holde en konstant rumtemperatur. Ok.

Kontrolleret holdbarhedsdato på fødevarer fundet i tørvarelager. Ok. Virksomheden har redegjort for procedurer for kontrol af produkter opbevaret i afdelingskøkken efter fast frekvens. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for nedkøling og opvarmning af rester. Ok.

Vejledt generelt om at nedkøling fra 65 til 10 grader celsius kan foretages på 4 timer, hvis risikoanalyse og skriftlige egenkontrolsprocedurer revideres og der risikovurderes på den nye procedure.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, køleskab,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spjald Pleje- og**

aktivitetscenter,

Virkelyst

Adresse **Byskellet 1**

Postnr./By **6971 Spjald**

CVR-nr. **38660918**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fryser, skabe, skuffer, ovn, mikrobølgeovn, opvask samt tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens har fremvist skriftligt rengøringsplan samt plan for ansvarsfordeling produktionskøkken og afdelingskøkken imellem. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden marts 2023 frem til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk