

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den integrerede**

landinstitution 2-Kløveren

Adresse Onsholtgårdsvej 2

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 55133018

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

03-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-04-2023	
Dato 21-03-2023	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 04-04-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Kontrolleret procedurer for anvendelse af rester, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsoverflader, herunder borde, rulleborde og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionslokale. Følgende er konstateret: Skabslåge hænger, og indvendigt ses adgang til spånplade. Lister ved dør/net ses med adgang til rå træ. Flere fliser i bunden af af væggene ses med brud og fliser i kanter ses ligeledes med brud. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at produktionen skal have glatte vaskebare flader, hvor der ikke kan ansamles bakterier/vira.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer. Virksomheden har blanket 1,2 og 3. Der er vejledt generelt om egenkontrolprogram, herunder fastsættelse af dokumentations frekvens på side 3. Kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for varemodtagelse, opbevaring

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den integrerede**

landinstitution 2-Kløveren

Adresse Onsholtgårdsvej 2

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af fødevarer, opvarmning og nedkøling fra maj 2023 til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Der er vejledt generelt om instruktion af medarbejdere der hjælper til i køkkenet, som ellers har andre opgaver. Mennesker der arbejder med fødevarer skal iagttage en høj grad af personlig hygiejne, herunder have passende arbejdsbeklædning og hygiejnisk vask af hænder. Sprit kan ikke erstatte en håndvask. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk