

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asp Fripleshjem**

Adresse **Kirketoft 1**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **39150638**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
<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	
08-05-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 18-01-2023	
Dato 07-01-2022	
Dato 17-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Kontrolleret og gennemgået procedurer for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, herunder, hvilke fødevarer der nedkøles, hvilke mængder der nedkøles, hvor tit der nedkøles letfordærlige fødevarer, hvilket udstyr anvendes til overvågning, samt hvilket udstyr anvendes til nedkøling blæsekøler eller kølerum/køleskab, hvad nedkøles der i og kan der nedkøles inden for tidsintervallet fra + 65°C. til under +10°C. på max 4 timer.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på nedkølet fødevarer (kartoffelmos og millionbøf i henholdsvis kølerum og i blæsekøler) som er varmebehandlet og nedkøles fra dagens tilberedning. Gennemgået procedurer for måling af tilstrækkelig nedkøling. Virksomheden har redegjort for tilstrækkelige procedurer i forhold til tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt om SITTI- værktøj til anvendelse for sikker nedkøling af fødevarer på Fødevarestyrelsens hjemmeside FVST.DK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. januar 2023. til dags dato.

Kontrolleret egenkontrollens beskrevne procedurer i forhold til

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

