

Kontrolrapport



Virksomhed **Friplejehjemmet Bedsted Thy**

Adresse **Tværgade 7**

Postnr./By **7755 Bedsted Thy**

CVR-nr. **32632378**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2017	
Dato	31-01-2017	
Dato	04-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturen i køleskab, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale, opvaskeafdeling, tørlager, grøntrum, køleskabe og fryser, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, grøntrum, opvaskeafdeling, tørlager, køleskabe og fryser, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om dokumentation for opvarmning og nedkøling en ugedag. Køkkenchef har forklaret at plejepersonalet laver kontrol i weekenden.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk