

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SILLERUP PLEJEKOLLEGIUM**

Adresse Fjelstrupvej 130

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 49790015

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper 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	
19-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2023	
Dato 08-06-2022	
Dato 08-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Opbevaringstemperatur på køl.

Redegjort for procedure for opvarmning, varmholdelse, nedkøling og genopvarmning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr uden anmærkninger: stålmøbler, træbordplade, skærebrætter i plastik, røremaskine, køle- og frysemøbler, køle- og fryserum, samt gulve og vægge i produktionsområde, opvask og tørlager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionsområde, herunder døre til vareindlevering. Ingen tegn på skadedyr dags dato. Har eksternt skadedyrsfirma tilknyttet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra januar 2024 til dags dato.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Manglende dokumentation for nedkøling og varmholdelse i 2024, samt kun dokumenteret opbevaringstemperatur og opvarmning én gang d. 10.01.24.

Virksomheden har en egen fastsat frekvens på 1 gang hver 4.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SILLERUP PLEJEKOLLEGIUM**

Adresse Fjelstrupvej 130

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 49790015

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uge for opbevaringstemperatur, nedkøling og varmholdelse, og 1 gang hver 3. uge for opvarmning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift