

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Autismecenter Midtjylland,**

**Afdeling Fasanvej**

Adresse Fasanvej 3

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 29189617

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
<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	
<b>25-02-2026</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frys, herunder temperatur, adskillelse, tildækning og styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger,

Virksomheden har redegjort for varmebehandling til 75 grader celsius. Ok.

Virksomheden har redegjort for varemottagelse af gaspakkede fødevarer samt køb ved lokal dagligvare-virksomhed. Ingen anmærkninger.

Gennemgået personlig hygiejne, herunder arbejdsbeklædning, smykker, sygdom, handsker mv. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af 4 afdelinger, herunder arbejdsborde, kølemøbler, fryserne, ovne og opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling. Vejledt konkret om, at gøre det mere tydeligt hvilke aktiviteter der er gode arbejdsgange og hvilke der er kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling for året

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

