

Kontrolrapport



Virksomhed **Sædding Efterskole**

Adresse **Astrupvej 3**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **49204418**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

01-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	01-12-2017	
Dato	11-10-2016	
Dato	30-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken samt tilstødende lokaler. Vejledt om fastskrining af rist i gulv ved ovn i køkken. Kontrolleret procedure for resthåndtering af aftenbuffet, herunder nedkøling af lune retter. Vejledt generelt om metode, således man sikrer korrekt nedkøling via stikprøvekontrol, såfremt resterne genanvendes. Virksomheden oplyser, at man vil finde en løsning herpå. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, lager, opvaskeafdeling, grovkøkken, køle og fryserum. Herunder udstyr, inventar og overflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram, herunder "Personlig Hygiejne" og "Uddannelse". Vejledt generelt om metode, for opdatering heraf, således procedurerne herfor, er tilpasset virksomheden. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med opvarmning, nedkøling, varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt årlig kontrol og revision i perioden for december 2017 til dags dato. Vejledt om udfyldelse af årlig kontrol og revision for 2018. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedure for instruktion af elever og undervisere i fødevare og personlig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Sædding Efterskole**

Adresse **Astrupvej 3**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **49204418**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hygiejne. Herunder forholdsregler ved sygdom, arbejdsbeklædning, adfærd samt arbejdsinstruktion i forbindelse med aften/weekend bespisning. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

01-05-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift