

Kontrolrapport



Virksomhed **Agedrup skole**

Adresse **Brolandvej 16**

Postnr./By **5320 Agedrup**

CVR-nr. **35209115**

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

29-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	28-08-2017	
Dato	13-04-2016	
Dato	10-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis

opbevaringstemperatur i køle og frostskaab, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køkkenborde og salgsbod.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens IR og

indstik-termometer er funktionelt og vedligeholdt.

Virksomheden oplyser at nye gummilister til opvaskemaskine og ovn er bestilt og bliver udskiftet i uge 42/ 2018.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis

dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse,

opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, opvarmning og

nedkøling fra januar 2018 til d.d. Ingen anmærkning. Vejledt

om at skrive hvilket produkt samt den målte temperatur på

produktet ved varemodtagelse. Kontrolleret risikoanalyse for

modtagelse af kølekrævende fødevarer (blanket 2)

virksomheden anvender fødevarestyrelsens risikoværktøj.

Ingen anmærkning.

Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling (Blanket 6).

Følgende er konstateret: Risikoanalyse for varmebehandling

(Blanket 6) er ikke udfyldt korrekt, virksomheden mangler



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

Kontrollrapport

Virksomhed Agedrup skole

Adresse Brolandvej 16

Postnr./By 5320 Agedrup

CVR-nr. 35209115

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse for modtagelse af frugt og grønt (Blanket 3). Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse,
da virksomheden oplyser at forholdet bliver bragt i orden med det samme.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden som minimum skilter med at forbruger kan få oplysninger vedr. allergener på forespørgsel. Ingen anmærkning

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-08-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift