

Kontrolrapport

Virksomhed **Sct. Knuds Gymnasium, Kantinen**

v/ Pia Filstrup

Adresse Læssøegade 154

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 33676549

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

19-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2017	
Dato	20-04-2016	
Dato	02-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet. Kontrolleret Forrum til personaletoilet. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om en løsning mulighed for opbevaring af arbejdstøj i et lukket skab/beholdere i forrummet til toilettet eller opbevaring af arbejdstøj i et andet rum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder køleenheder herunder gummilister, produktionsborde og hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har haft det på sin computer men det er ved en fejl blevet slettet. Vejledt generelt om at risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation altid skal være tilgængeligt i virksomheden samt vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller



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 Sct. Knuds Gymnasium, Kantinen

v/ Pia Filstrup

Adresse Læssøegade 154

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 33676549

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter (<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>)

kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg (1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 12), blanket nr. 2 og 6 er gennemgået som eksempel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om placering af kontrolrapporten så den er mere synlig for forbrugeren.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens viden om allergene ingredienser samt at virksomheden skilter med at oplysning om allergener kan oplyses af personalet. Vejledt konkret om placering af skilt et mere synlig sted.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-09-2018

Dato