

Kontrolrapport



Virksomhed **Syddansk Erhvervsskole**

Adresse **Petersmindevej 1 F**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35228616**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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

15-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	13-05-2016	
Dato	27-06-2014	
Dato	07-11-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, tilstrækkelige vaske til håndvask, produktion, afskylning og opvask til nuværende aktiviteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl samt fødevarer udbudt til selvbetjent salg, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer af køleenheder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af dør ved varemodtagelse/lager.

Følgende er konstateret: Dør har lettere lysindfald forneden. På tilsynet oplyste pedel at der er sat gang i udbedringen og at de vil rykke for at det bliver gjort hurtigst muligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for evt. påsætning af liste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: varemodtagelse på varm mad leveret fra anden afdeling, opbevaringstemperatur, varmebehandling og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Syddansk Erhvervsskole**

Adresse **Petersmindevej 1 F**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35228616**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, stikprøvevis fra august 2018 til dags dato, ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheder dokumenterer korrigerende handlinger ved fejl, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2018

Dato