

Kontrolrapport



Virksomhed **Gudenådalens Efterskole**

Køkken
Adresse Hovedgaden 2
Postnr./By 8860 Ulstrup
CVR-nr. 36610611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2018	
Dato	15-06-2017	
Dato	10-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,
- 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på køl/frost, herunder overdækning af fødevare og temperatur kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køle/fryserum, lager og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for kritiske kontrol punkter siden marts til d.d. vejledt om dokumentation i ferie og lukkeperioder hvis der opbevares fødevare på køl og/eller frost. Drøftet frekvens af dokumentation for opvarmning,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Gudenådalens Efterskole**

Køkken

Adresse Hovedgaden 2

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 36610611

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

genopvarmning og varemottagelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes og elevers viden om, og instruktion i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-08-2019

Dato