

Kontrolrapport



Virksomhed **Sdr.Felding Efterskole**

Adresse **Sdr. Feldingvej 32**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **28871996**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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

17-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-10-2018	
Dato	25-10-2017	
Dato	04-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt antal og placering af øvrige vaske. Kontrolleret hygiejnisk håndtering af selvbetjent buffet, herunder flow, opbevaring, tænger samt resthåndtering af buffet. Kontrolleret procedure for nedkøling af fonder og hele kødstykker og kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring af anbrudte fødevarer med kølekrav. Kontrolleret procedure ved tilbagekaldelser, herunder fødevarer omhældt til anden emballage. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokale med frugt og grønt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af lokale med frugt og grønt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for indeværende år. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedure for oplysning om allergener. Kontrolleret at virksomheden på forespørgsel kan oplyse om allergener, herunder dagens varme ret på buffet. Ansvarlig har redegjort herfor. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk