

Kontrolrapport



Virksomhed **Hårslev Efterskole**

Adresse **Hårslevvej 33**

Postnr./By **4262 Sandved**

CVR-nr. **18391007**

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

18-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2017	
Dato	07-03-2016	
Dato	11-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, hygiejnisk arbejdsbeklædning, procedure for elever som er med i køkkenet. ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmuligheder for hygiejnisk håndvask og tørre, før man går i spisesalen og tager på buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og udstyr i køkken, opvask. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken, lager, opvask, køle og frost Box. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret delelement af risiko analyse for varemodtagelse med kølekrav samt dækkende egenkontrolprogram, stikprøvevis kontrol fra januar 2019 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling, kogning af hindbær. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion af medarbejdere/elever i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Virksomhedens fødevareraktiviteter stemmer overens med registreringen. OK.



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 fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk