

Kontrolrapport



Virksomhed **Værkstedskolen Ørnehøj**

Adresse **Ørnehøjgårdsvej 11**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **77858016**

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

19-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	18-05-2018	
Dato	24-01-2017	
Dato	18-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsflow i køkkenet, hensigtsmæssig placering af håndvask med faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder og hensigtsmæssig placering af toiletter.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken/lagerlokale og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring og adskillelse af forskellige arbejdsprocesser ved produktion i køkkenet samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om tilgængelighed af hygiejnisk aftørningsfaciliteter ved håndvasken i toiletrum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner og inventar, lagerrum med fryseskabe og personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lagerlokale, serveringslokale og toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af følgende udstyr: bordplader i køkken, køleenheder og komfurer med emhætte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Værkstedskolen Ørnehøj**

Adresse **Ørnehøjgårdsvej 11**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **77858016**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-09-2019

Dato