

Kontrolrapport

Virksomhed **Auning Skole**

Adresse **Sdr Fælledvej 4**

Postnr./By **8963 Auning**

CVR-nr. **29189986**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

31-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2019	
Dato	21-02-2018	
Dato	26-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rent arbejdstøj, produktionshygiejne ved tilvirkning af pizza, hygiejnisk opbevaring, adskillelse og stikprøvevist opbevaringstemperaturer af letfordærlige fødevarer på køl og i køkken samt procedurer ved salg af pølsehorn, pizza m.v. fra automat- herunder overholdelse af 3 timers regel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af synlige flader i køkkenet. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af kernetemperaturer. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der er ikke udført dokumentation af kernetemperaturer siden 9. marts 2020, af nedkølning siden 9. februar 2020 Af skemaerne fremgår dokumentationen skal laves 1 gang månedligt. Af kontrol 21. februar 2018 fremgår at virksomheden her havde risikoanalyse og egenkontrolproram. Efter Corona kom i marts 2020 tilbereder skolen ikke længere mange retter produceret fra bunden, men producere nu kun enkelte retter som pølsehorn, pizza, salater- hvor paste og bulger koges og herefter nedkøles, men hvor der stadigvæk er krav om måling af kerne- og nedkølningstemperaturer. Dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Auning Skole**

Adresse Sdr Fælledvej 4

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 29189986

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturkontrol af opbevaringstemperaturer siden sommerferien kan heller ikke fremvises. Af skema fremgår at dokumentationen skal laves i gang ugentligt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vi kede af. Vi troede ikke der skulle laves temperaturkontrol af brødprodukter og ting til salater. Dokumentation for opbevaringstemperaturer er lavet, men er taget med hjem for indskrivning. Vi retter ind med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret tilstedeværelse af virksomhedens egenkontrolprocedurer og risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Der er fremvist egenkontrol vedr. rengøring, personlig hygiejne (tekst omkring sygdom mangler) og varemottagelse. Resten af egenkontrol og risikoanalyse kan ikke fremvises. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har printet egenkontrolprogram og risikoanalyse fra Fødevarestyrelsens hjemmeside, men kan ikke finde mappen. Vejledt generelt om at egenkontrolprogram og skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.) kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1 og 2 er gennemgået som eksempel.

Kontrol af dokumentation af udført temperaturkontrol af varemottagelse fra januar 2020 til d.d.. OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af uddannelse af personale. Ok

Mærkning og information: Kontrol af at allergener kan oplyses ved salg på hjemmeside, hvor salg fødevarer foregår på anmodning inden køb. Skolen har 2 internetsider. 1 med menü og 1 med kontakt forældre og skolen imellem, hvor oplysning er allergener er offentliggjort. Følgende er konstateret: At oplysning om allergener kan oplyses ved henvendelse er ikke offentliggjort på menüside. Vejledt om, at Generel tekst vedr. at allergener kan oplyses ved henvendelse skal fremgå af menü side.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for oplysning af allergener, herunder at ved salg på anmodning kan allergenoplysning gives isamt hvordan informationen kan gives fx ved telefonsik kontakt.

Kontrolleret følgende produkter: Skilt vedrørende allergene ingredienser er opsat i kantinen. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-08-2020

Dato