

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vesterlund Efterskole**

Adresse **Vesterlundvej 33**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **38649310**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**22-10-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 31-01-2019 |  |
| Dato | 24-04-2017 |  |
| Dato | 28-04-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af tørvarer, kølevarer samt frostvarer, herunder tildækning samt opbevaring fri af gulv. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringsstandard, herunder kølerum, køleskabe, frostrum, svalerum, tørvarelager samt opvaskeområde. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af lokaler, udstyr samt redskaber, der kommer i kontakt med fødevarer. OK. Enkelte loftplader fremstår med fugtlignende skader. Virksomheden oplyser, at denne fugt menes at stamme fra tunnelopvasker. Vejledt konkret om vedligehold af lofter samt materialevalg, herunder at der skal være passende og tilstrækkelig ventilation samt udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for CCP'erne opbevaring af kølekrævende fødevarer, opvarmning samt nedkøling. OK.

Kontrolleret dokumentation for opbevaring af kølekrævende fødevarer samt opvarmning for indeværende år. OK.

Kontrolleret dokumentation for nedkøling. Personalet oplyser, at de ikke er til stede til at dokumentere temperaturen efter 3 timers nedkøling, og dokumenterer derfor efter ca. 1 time, hvor temperaturen er faldet til mellem 40-20 grader. Vejledt konkret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterlund Efterskole**

Adresse **Vesterlundvej 33**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **38649310**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om dokumentation for nedkøling, og at det skal dokumenteres, at temperaturen er faldet til under 10 grader på 3 timer. Virksomheden har netop fået ny blæstkøler og forventer, at denne kan nedkøle maden til under 10 grader inden køkkenpersonalet går hjem.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af seneste kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Kun side 1 af 2 af kontrolrapport af 31.01.2019 er synligt ophængt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om offentliggørelse af kontrolresultater.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nummer. OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret:

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

22-10-2020

Dato