

Kontrolrapport



Virksomhed **Hald Ege Efterskole**

Adresse **Videbechs Alle 137**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **11913032**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

09-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Dato	09-03-2016	
Dato	29-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum og frostrum, set tørrede melorme der har været brugt til boller en enkelt gang, set område til opbevaring af affald, affald opbevares i lukkede containere. Gennemgået procedurer for levering af mad til friskolen, foregår i lukkede termokasser. Under tilsynet blev der fremstillet muffins og müsli.

Følgende er konstateret: Køkkenet råder over en håndvask i køkkenet som er placeret bagerst i et hjørne, der fremstilles mad til ca. 450 personer, på tilsynet var 6-7 personer igang i køkkenet. På grund af køkkenets indretning er det svært at komme rundt og gangareal var blandt andet spærret af rullebogn og åbne ovndøre. Det vurderes at der er behov for flere håndvaske. Ansvarlig oplyser der straks bliver sat håndvask op ved indgangen til køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



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

Kontrollrapport

Virksomhed Hald Ege Efterskole

Adresse Videbechs Alle 137

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 11913032

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Inventar og opvask. Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkken og lager. Følgende er konstateret:

Der er begyndende afskalning af vægge over bagerafdeling. Ansvarlig oplyser der er planlagt

renovering/ombygning af køkken til sommer 2021, i forbindelse hermed foretages vedligeholdelsesarbejde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder plan for løbende renovering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for april 2020 til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed. Følgende er konstateret: Der kan ikke vises sporbarhed på produktet Chili & Lemon spiseklare dansk produceret melorme. Set øvrig faktura på frugt og grønt fra ekstern leverandør. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-10-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift