

Kontrolrapport

Virksomhed **Efterskolen i bakkerne - Try**

Adresse **Højskolevej 3-9**

Postnr./By **9330 Dronninglund**

CVR-nr. **10885493**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
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

22-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-06-2019	
Dato	08-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	29-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har blæstkøler som kan anvendes ved nedkøling. Introduceret for værktøjet SiTTi og udleveret faktaark om nedkøling. Vejledt om udbedring af ansamling af kondens og is i loftet at frostrummet. Der er ansamling af is på loftet i fryserummet som ved afrimning drypper ned på fødevarerne og dermed risiko for forurening af fødevarerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkelokaler med opvaskeafsnit. Vejledt om øget frekvens for rengøring af gitter for blæstkøler i kølerum. P.t. er der en del skimmel og støv på gitteret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenlokaler med inventar. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra uge 36 2022 til dagsdato.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens registrering. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk