

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vangeboskolen**

Adresse **Vangeboled 9**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **29188378**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-06-2019	
Dato 24-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum, frostskebe, fødevarer løftet fra gulv, set relevant måleudstyr.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt. Følgende er konstateret:

Virksomheden har en vask, der anvendes til vask af hænder.

Håndvasken er ikke forsynet med varmt vand. Medarbejder oplyser at der ikke har været varmt vand siden årsskiftet. Ydet konkret vejledning om at håndvasken skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre til pedellen, så det bliver løst hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

opvaskeområdet herunder gulv, indvendig i opvaskemaskine.

Kølerum herunder gulv og hylder. produktionslokalet herunder arbejdsborde, stegeområder og emfang.

Følgende er konstateret: køleblæser, samt loft og rørføring omkring køleblæser i kølerum fremstår med mørke

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vangeboskolen**

Adresse Vangeboled 9

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 29188378

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra september 2021 til d.d. Køkkenet har været lukket i 3½ måned. Vejledt om at overholde egne fastsatte frekvenser.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. virk.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk