

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Handbjerghus Efterskole**

Adresse Aggerholmsvej 4

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 34636192

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

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

Denne kontrol, dato

26-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2022	
Dato	10-03-2021	
Dato	27-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret placering af kølerum i forhold til arbejdsområder i køkkenet, herunder placering i forhold til arbejds flow, samt om transport af fødevarer til og fra kølerummet kan ske uden utilsigtet kontaminering af fødevarerne. Kontrolleret om placering, adskillelse og emballering af fødevarer i kølerummet er tilstrækkelig, således utilsigtet kontaminering fra ferske rå varer til spiseklare fødevarer undgås. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, herunder fordamper, loft, vægge og gulv. Kontrolleret at der ikke er rustdannelser og afskallende maling på loft, gulv og vægge. Kontrolleret gummilister på dør til kølerummet er intakte. Gennemgået gode arbejdsgange for vedligeholdelse af kølerummet. Gennemgået vedligeholdelse af kølerum i forhold til montør besøg, samt gennemgået frekvens for afrimning af kølerummet. Gennemgået evt. brug af vedligeholdelsesplan ved opstået behov herfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til procestrin i forhold til opbevaring af kølekrævende fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P.Nr. samt fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk