

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odsherred Efterskole**

Adresse **Adelers Alle 127**

Postnr./By **4540 Fårevejle**

CVR-nr. **70087316**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

29-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2021	
Dato	22-06-2020	
Dato	26-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af fersk fisk til servering umiddelbart herefter, herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt forklaret om visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: udskæring af filetter i portioner.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

Virksomheden har ikke fuldstændigt dækkende skriftlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter i den risikoanalyse de har udfyldt efter skabelon på

Fødevarestyrelsens hjemmeside men har overordnet fiskeparasitter udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om regler for udpegning af risikofaktorer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer. Virksomheden anvender både frosne og ferske råvarer. Virksomheden varmebehandler til over 60° C

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk