

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2022	
Dato	25-05-2022	
Dato	10-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden vedr. skadedyrssag.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden i forhold til fødevareproduktion har taget korigerende handling efter konstatering af skadedyr, ingen anmærkninger. Produktionen har været lukket ned og der har været anvendt mobilt køkken, ok.

Kontrolleret at virksomheden har kontrolleret og vurderet på samtlige fødevarer der har været opbevaret i køkken, tør lager og kølerum, dette i forhold til mulighed for desinfektion af emballage, eller kassation, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at de anvendte desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen, ok.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og fryser, samt generel orden og struktur i virksomhedens lokaler, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at alle virksomhedens lokaler er rengjorte og desinficeret inden ibrugtagen efter skadedyrssag, ok. Der er redegjort for brug af forskellige desinfektionsmidler, virketid og afskylning, ok.

Der er redegjort for periodevis (14 dages frekvens) grundig

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Handbjerghus Efterskole**

Adresse Aggerholmsvej 4

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 34636192

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring af blandt andet afløb m.v.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler, herunder at der er tætsluttet omkring døre, afdækningskasse langs loft på væg mod gården og at der er riste over afløb, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for at der ved utæthed af kølerumsdør vil blive fundet en løsning, ok. Kontrolleret om der er tegn på fortsat tilstedeværelse af skadedyr. Alt tyder på at problemet er afhjulpet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for vedligeholdelse og skadedyrssikring, ok. Virksomheden har udpeget dette som GAG, med skriftlige procedurer for skadedyrssikring, ok. Kontrolleret at procedurerne er implementeret, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at elever er tilstrækkeligt instrueret i hygiejne, ok. Der er fremvist planche og skriftlige gode arbejdsgange, ok. Vejled tom håndvaske planche på FVST hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk