

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FRØSTRUPHAVE EFTERSKOLE**

Adresse Frøstrupvej 140

Postnr./By 6830 Nørre Nebel

CVR-nr. 72402316

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

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2021



Dato 28-01-2019



Dato 29-10-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er foretaget i forbindelse med kontrolkampagne om buffet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, tænger og skeer er placeret korrekt og har den rigtige størrelse. Rester af buffet nedkøles og genopvarmes. Virksomheden har redegjort for deres gode arbejdsgange vedr. buffet. Der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, herunder at der er håndsprit ved buffet, virksomheden har opsat spritbeholder for enden af buffeten, her Vejledes om anbefaling om at der af sprittes inden der gæses til buffeten, samt at der anvendes ren service hvis eleverne går til buffeten flere gange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg ti dags dato. Virksomheden er vejledet i at den rettesnor om 3-timer for sikker nedkøling er ændret til 4 timer i 2022. Virksomheden har fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk