

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skibelund Efterskole**

Adresse **Kongeåvej 34**

Postnr./By **6600 Vejen**

CVR-nr. **37690511**

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

06-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2021	
Dato 09-04-2021	
Dato 21-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af kampagnen buffetservering.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens håndtering af fødevarer forbindelse med buffet, herunder:

- placering af buffet er hygiejnisk forsvarlig.
- serveringsbestik er i passende længde og skiftes ved behov og mulighed for brug af rene tallerkner ved flere opfyldninger.
- løbende udskiftning af fade og skåle samt tidsstyring af buffeten.

- Buffeten overvåges af personalet og der reageres hvis brugere agerer uhygiejnisk.

- Håndspritdispenser ved enden af buffet gør det muligt for brugere at desinficere hænderne.

- Set opbevaring tildækning og adskillelse af fødevarer til buffet i kølerum.

- Virksomheden redegør for styring og brug af rester.

- kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask samt temperaturer i kølerum og fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser de nedkøler varme retter til brug dagen efter som lun ret til aften. kontrollerede dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling. Vejledt i 4 timers reglen.

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