

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOLTE-HUS EFTERSKOLE**

Adresse Havregårdsvej 24

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 65344718

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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har buffet 3 x dagligt. En kold morgen og aften buffet samt varm buffet til frokost. Buffet er åben i ca. 30 min. Virksomheden anvender gastrobakker samt skåle. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for brug af tag ting. Brød af skåret på forhånd. Mundtlig gennemgået brugen af klæde når elever selv skærer brød. Elever kan desinficere hænder inden de spiser buffet. Gennemgået brugen af håndsprit og oplyst virksomheden om at håndsprit ikke virker på Norovirus. Der står rene tallerkener ved buffet. Håndvask faciliteter i produktionskøkken. Brugt service holdes adskilt fra ren service. Opvaskefaciliteter med skyllevandstemperatur på min. 80 grader celsius. Gennemgået krydssmitte i forhold til flow og kapacitet i køkken. Virksomheden genvarmer rester fra buffet, som opvarmes til over 75 grader celsius. Vejledt om at tallerkener ved buffet skiftes til en ny ved hver portion der tages. Vejledt om overvågning af buffet for at undgå kontaminering. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram samt risikoanalyse for buffet.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk