

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vestsjællands Idrætsefterskole**

Adresse **Vinde Helsingevej 41**

Postnr./By **4281 Gørlev**

CVR-nr. **57240210**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-04-2022	
Dato	10-09-2021	
Dato	21-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for bl.a. hvilke fødevarer der nedkøles, mængder, hyppighed, tid, temperaturer, udstyr der anvendes ved nedkøling (køleskab/kølerum, frostrum), emballage der anvendes under nedkøling, udstyr til overvågning af nedkøling, ingen anmærkninger.

Der er vejledt om Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi, der kan anvendes til kontrol af sikker nedkøling, dette findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside

<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af nedkølede fødevarer.

Vejledt generelt om korrekt nedkøling af fødevarer, herunder at virksomheden kan følge retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Hvis virksomheden bruger en anden tid-/temperatur-kombination, skal virksomheden kunne dokumentere, at nedkølingsproceduren ikke indebærer sundhedsfarer f.eks. ved brug af SiTTi

eller lignende værktøjer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt udstyr til måling af det udpegede kritiske kontrolpunkt Nedkøling,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vestsjællands Idrætsefterskole**

Adresse Vinde Helsingevej 41

Postnr./By 4281 Gørlev

CVR-nr. 57240210

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometre, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet Nedkøling, herunder at kritiske grænser er udpeget og valideret, at sandsynlighed/alvor er vurderet, samt om nedkøling udpeget som et CCP. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke procestrinnet for nedkøling angivet, men bl.a. udpeget forskellige mikrobiologiske risici der kan forekomme ved lave temperaturer. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om revision af virksomhedens skriftlige risikoanalyse.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP-plan, herunder at procedurer for nedkøling er beskrevet, hvordan dette procestrin overvåges, hvor ofte det skal dokumenteres (frekvens), ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation af procestrinnet nedkølingen for perioden februar 2023, herunder at virksomheden følger den fastsatte frekvens de har beskrevet, at der dokumenteres nedkøling på relevante fødevarer, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til anvendelse af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt, herunder set dokumentation for regnskab for 4. kvartal 2022. Følgende er konstateret: Virksomheden redegør for, at de primært anvender én leverandør, men periodevist indkøber få fødevarer fra andre virksomheder. Disse er ikke medregnet i økologi-regnskabet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for, at virksomheden skal udarbejde og føre et ajourført regnskab, der blandt andet inkluderer økologi-% fra alle leverandører.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk