

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sundeved Efterskole**

Adresse **Bovrup Storegade 5**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **22712012**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2022	
Dato	12-11-2021	
Dato	25-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Prioriteret indsats: Kontrolspor med fokus på nedkøling og Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for nedkøling af forskellige retter herunder i hvilke mængder, i hvilke beholdere der nedkøles i samt hvor der nedkøles. Virksomheden følger retningslinjer om nedkøling fra 65-10 grader indenfor 4 timer. Virksomheden er under tilsynet i gang med nedkøling af pulled pork i gastrobakker i blæstkøler. Temperatur målt til 19,7 grader i pulled pork. Vejledt om mulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj i forbindelse med f.eks. nedkøling som supplement til allerede eksisterende egenkontrolprogram.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling. Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprocedure beskriver procedure for nedkøling der er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt.) Kontrolleret virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for nedkøling for perioden januar 2023 til dags dato.

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk