

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TREKRONER SKOLE SI**

Adresse Skolevænget 3

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 29189439

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-10-2022	
Dato 19-03-2019	
Dato 29-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomheden har opbevaring af fødevarer i virksomhedens egne køle- og fryseskabe i Solstrålen, samt opbevaring af fødevarer i anden virksomhed i samme bygning, Trekroner Landsbycenter, hvor virksomheden har lejet sig ind.

Virksomheden vejledes generelt omkring adskillelse af fødevarer i indlejede lokaler.

Følgende er konstateret: Der anvendes IR-termometer ved kontrol af temperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om korrekt måling af temperatur og anvendelse af indstikstermometer med digital visning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Under tilsynet tilberedes og opvarmes fødevarer som brød og kyllingespyd, der tilberedes kold pastasalat med pasta kogt og nedkølet til eget forbrug.

Opbevaring af nedkølet mad til senere brug henstår i køleskabe i lejede lokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lejede

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TREKRONER SKOLE SI**

Adresse Skolevænget 3

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 29189439

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler ved Trekroner Landsbycenter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: tilvirkningslokale i Solstrålen.

Følgende er konstateret: Der ligger en del døde fluer ved UV lampe i køkkenet ovenpå køleskab, forholdet blev bragt i orden under tilsynet.

Emhætte med gule plamager og fedtede overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at lokaler hvor der håndteres fødevarer skal holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Varmebehandling og nedkøling er ikke omfattet af virksomhedens risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil opdatere risikoanalysen så den stemmer overens med vores fødevareaktiviteter.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten hænger på opslagstavle inde i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at kontrolrapporten skal være synlig for forældre ved indgange til virksomheden.

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

Information om Fødevarestyrelsens kontrol og retssikkerhed, samt klagevejledning er udleveret ved tilsynet.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk