

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vinderup Realskole**

Adresse Sevelvej 42

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 28402953

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

15-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-01-2019	
Dato 24-02-2017	
Dato 23-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe, kølerum samt i frostskebe og kummefryser. Kontrolleret og overvåret klargøring og tilberedning af burgere. Gennemgået procedurer for opbevaring og salg af færdigretter, herunder salatbar. Gennemgået procedurer for anvendelse af fødevarer der er til rest ved lukning af køkkenet, virksomheden oplyser at der er ugentlig dag med rester af de fødevarer der vurderes egnet hertil ved genopvarmning, ellers kasseres resten. Gennemgået procedurer for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Kontrolleret at der anvendes rent og egnet arbejdstøj, samt gennemgået procedurer for omklædning, virksomheden oplyser, at de fremadrettet skifter og vasker arbejdstøj på stedet og ikke som tidligere klæder om der hjemme. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoiletet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleskabe og fryser. Kontrolleret rengøring af køkken og køkkeninventarer, samt kontrolleret rengøring af personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er på tilsynet konstateret, at der er begyndende mugdannelse på gummiliste i de 2. skabsfryser i køkkenet, virksomheden rengør disse straks.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vinderup Realskole**

Adresse Sevelvej 42

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 28402953

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperature, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer varmeholdelse af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra 1. maj 2023 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 10. februar 2023. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedrørende tilstrækkelig varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk