

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **KLINTEBJERG EFTERSKOLE**

Adresse Klintebjergvej 195

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 13293104

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

22-02-2024



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 12-04-2023 |  |
| Dato 06-03-2020 |  |
| Dato 25-09-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført i virksomhedens andet køkken, hvor der fremstilles fødevarer der anvendes i produktionkøkkenet. I køkkenet er der også fødevarer aktiviteter i forbindelse med undervisning (privatsfære).

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk vask og tørring af hænder i virksomhedens andet køkken, stikprøvevis

opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt procedure for fremstilling af f.eks. syltevarer, leverpostej til virksomhedens produktionskøkken. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for opdeling mellem de fødevarer som anvendes til produktion og til undervisning. Kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af køkkenet, herunder separat håndvask, produktionsvaske, afskyldningsvask og opvaskemaskine samt produktionsflow, placering af arbejdsområder og opdeling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af det andet køkken, herunder gulv, produktionsborde, ovn, håndvask, produktionsvaske og hylder med rent service.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KLINTEBJERG EFTERSKOLE**

Adresse Klintebjergvej 195

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 13293104

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har taget et andet køkken på adressen i brug. Køkkenet anvendes til fremstilling af fødevare der anvendes i produktionkøkkenet. I køkkenet er der også fødevare aktiviteter i forbindelse med undervisning (privatsfære). Virksomheden har ikke udarbejdet risikoanalyse for aktiviteterne syltning, saltning og røgning. I køleskab i køkkenet ses der flere glas med blandt andet syltede rødbeder, saltet citroner og syltet pickles samt 2 stykker røget bacon (ca. 2x1 kg), 3 stykker røget spegeskinke (ca. 3x1,5 kg) og nogle kødstykker lå i plast beholdere til saltning. I andet køleskab stod der en gryde med æbleflæsk (indeholdte noget af det saltet og røget bacon som virksomheden havde produceret). Virksomheden oplyser at æbleflæsken og syltevarerne skal anvendes i produktionskøkkenet. Fødevarestyrelsen kan ikke vurderer om de øvrige røgvarer skal anvendes i produktionskøkkenet eller er en del af undervisningen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får lavet risikoanalyse for aktiviteterne. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hoisin sauce, æbler og rygspæk. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er påbegyndt aktiviteter som saltning, røgning og syltning, som ikke har været en aktivitet produktionskøkkenet tidligere har haft, derfor er risikooplysninger ændret og opdateret.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift