

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kragelundskolen**

Kantinen

Adresse **Parkvej 18**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **55133018**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2023	
Dato	25-09-2020	
Dato	25-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i virksomhedens køleenheder.

Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering i forbindelse med buffet. Virksomheden oplyser at salatbar (hvor der blandt andet er varmebehandlet, nedkølet pasta) og sandwiches stilles frem på borde til selvbetjening omkring kl. 9.00, og at det står der til kantinen lukker kl. 12.05, hvorefter resterne kommes på køl. Vejledt generelt om buffet, herunder håndtering af rester og overholdelse af tre timers rettesnor, hvis kølekæden brydes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: På vægge under produktionsborde ses der mange steder indtørrede gule og brune belægninger. Bag opvaskemaskine og ovn ses der store mængder indtørrede

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Kragelundskolen**

Kantinen

Adresse **Parkvej 18**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **55133018**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktrester, støvbelægning og spindelvæv. I opvaskemaskine ses der orange belægninger på kanten på lågen. I to køleenheder ses der en stor mængde vand i bunden af køleskabene, hvor der ses hvide skimmellignende pletter samt hvide og sorte skimmellignende pletter og belægninger på den indvendige side af lågen. Der opbevares fødevarer i begge køleenheder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort grundigt rent.

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

Vejledt generelt om regler for renholdelse.

Fotodokumentation optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden fra den 01.12.23 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler dokumentation for varemodtagelse i to uger i januar samt dokumentation for nedkøling og genopvarmning i én uge i februar. Virksomheden har fastsat frekvensen for dokumentation af varemodtagelse, nedkøling og genopvarmning til to gange om måneden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater indenfor virksomhedens fastsatte frekvens.

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk