

Virksomhed **Rejsby Europæiske Efterskole**Adresse **Kogsvej 3**Postnr./By **6780 Skærbæk**CVR-nr. **17825046**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 eller forbud   |
| 4  | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |  |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**09-09-2015**

Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 12-09-2013 |  |
| Dato | 02-02-2012 |  |
| Dato | 24-01-2011 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Set opbevaring, adskillelse, og tildækning af fødevarer på køl og frost, samt kontrolleret at fødevarer er korrekt hævet fra gulv.

Virksomheden anvender æbler fra egen avl. Ok. Drøftet

forholdsregler ved sygdom blandt køkkenpersonalet, herunder anvendelsen af rent arbejdstøj, brug af lange tænger ved buffetborde, genanvendelse af fødevarer fra buffet, samt 2 dages karantæne fra køkkenet i tilfælde af udbrud med Novovirus. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set rengøring i køkken under produktion, herunder inventar og udstyr. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set skadedyrssikring af dør ved vareindlevering. Ok. Vejledt konkret om at etablere en dørlukker på døren ind til forrummet til personaletoiletet. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set virksomhedens dokumentation for varemottagelse,

opvarmning, nedkøling, opbevaring på køl og frost, samt genopvarmning i perioden 2015. Set virksomhedens

risikoanalyse, der virker dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok. Vejledt konkret om at anvende det seneste eksemplar af Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrol. Ok.



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed Rejsby Europæiske Efterskole

Adresse Kogsvej 3

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 17825046

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Vejledt om at kontrolrapporten skal hænge synligt i øjenhøjde. Følgende er konstateret: der står en stor Yucca palme foran kontrolrapporten. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

09-09-2015

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift