

Kontrolrapport



Virksomhed **Svenstrup Efterskole**

Adresse Dybsøvej 64

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 25283740

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 20-01-2017	
Dato 02-09-2016	
Dato 10-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret virksomhedens procedure for langtidstegning, herunder holdetid og temperatur for hele stykker oksekød (18 timer ved 65 grader) Virksomheden anvender stegespyd i det tykkeste stykke kød i hele stegetiden.

Virksomheden meddeler den bruner stege inden langtids stegning. Tilberednings metode vurderes ækviivalent med 75 grader i 1 sekund.. Virksomheden varmebehandler fisk til 65 grader. svin, kylling og grønt varmebehandles til 75 grader.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer i proces herunder adskillelse af rå og tilberede fødevarer, temperatur i køle og fryse faciliteter er stikprøvevis kontrolleret.

Følgende er konstateret: Virksomheden har enkelte kasser stående direkte på gulv i kølerum. Det vurderes der kan være en kontaminerings risiko. .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsnings forslag til at imødegå fødevarer på gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenbordre samt kølerum, gulv samt vægge i

Kontrolrapport

Virksomhed **Svenstrup Efterskole**

Adresse Dybsøvej 64

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 25283740

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kan redegøre for fødevarer er sikker efter 18 timer ved 65 grader i kerne temperatur. Virksomheden har en risikovurdering for almindelig varmebehandling samt sous vide.

Kontrolleret: Virksomhedens risikovurdering for langtids stegning ved lav temperatur. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke langtidstegning ved lav temperatur. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for at udarbejde risikoanalyse samt styrings værktøj.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

12-10-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift