

Virksomhed **Vinderup Realskole**

Adresse Sevelvej 42

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 28402953

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-02-2015



Tidligere kontrol

Dato	08-03-2013	
Dato	16-08-2011	
Dato	11-05-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur i køl og frost er kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer ved temperaturmålinger i kølemøbler er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt konkret om, at kontrolmåling altid skal foregå det varmeste sted, yderst og foroven i køleskabe.

Kontrolleret procedurer for elevers håndtering ved udlevering af det varme mad. Virksomheden redegjorde herfor. Ok.

Vejledt om evt. at udarbejde skriftlig materiale vedrørende personlig hygiejne, som læses af eleverne inden arbejde i køkkenet. Kontrolleret virksomhedens procedurer ved sygdom blandt køkkenpersonale. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt om, at man ikke må arbejde i et køkken i to døgn efter symptomophør efter roskildesyg.

Kontrolleret, at uvedkommende ikke har adgang til køkkenet.

Under tilsynet kom en del personer ind i køkkenet for afhentning af mad eller service. Vejledt konkret om, at der evt. kan forbeholdes en disk eller lignende, hvor disse ting kan blive udleveret af køkkenpersonalet og uvedkommendes gang i køkkenet derved mindskes.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i kølemøbler, emfang, under og bag udstyr og inventar samt overflader generelt i køkkenlokaler



Kontrollrapport

Virksomhed Vinderup Realskole

Adresse Sevelvej 42

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 28402953

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er kontrolleret. Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af brun kummefryser og malet gulv på lager er kontrolleret. Brun kummefryser er beskadiget og maling på gulv på lager skaller af. Virksomheden oplyser, at dette udbedres. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og årlig revision for perioden fra den 1. maj 2014 til dags dato. Dokumentation af opvarmning og nedkøling er ikke udført helt korrekt. Vejledt konkret om, at dokumentation af nedkøling tydeligt skal vise, at nedkøling fra 65°C til 10°C er sket på max. 3 timer, samt vejledt om udførelse af årlig revision af egenkontrollen. Drøftet ugentlig frekvens for dokumentation af egenkontrollen.

Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse er tilgængelig i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok. Vejledt konkret om, at hele kontrolrapportens tekst skal være ophængt synligt for kunderne. Drøftet mere synlig placering af kontrolrapporten.

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden kun anvender danske leverandører. Virksomheden redegjorde mundtlig for brug af leverandører. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret, at virksomhedens aktiviteter og vareudvalg er uændrede. Ingen anmærkninger.

[illegible]

Fødevarerstyrelsen

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

23-02-2015

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift