

Kontrolrapport



Virksomhed **Faaborgegnens Efterskole**

Adresse Kirkevej 13

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 27030076

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

Denne kontrol, dato		
09-11-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	10-02-2017	
Dato	10-06-2016	
Dato	18-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, produktionsvaske og opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for sikring mod krydskontaminering, herunder adskilte arbejdsområder i køkkenet og grovkøkken til klargøring af grøntsager. Ingen anmærkninger. Opbevaring af tørvarer og emballage på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for slicening af spiseklart pålæg, herunder rækkefølge af pålægstyper. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, herunder gulve, vægge, lofter, bordplader, pålægsslicer, kipsteger, kogeplader, røremaskine, gryder og arbejdsredskaber; grovkøkken med bord og kartoffelskræller samt lagerlokale. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for desinfektion af de dele af pålægsslicer, der ikke kan komme i opvaskemaskin.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

Kontrolrapport

Virksomhed **Faaborgegnens Efterskole**

Adresse Kirkevej 13

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 27030076

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: køkken, herunder gulve, vægge, lofter, bordplader, pålægsslicer, kipsteger, kogeplader, røremaskine, gryder og arbejdsredskaber; grovkøkken med bord og kartoffelskræller samt lagerlokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for procestrin varemottagelse, opbevaring køl, opvarmning og nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol for CCP: varemottagelse, opbevaring køl, opvarmning og nedkøling i perioden fra den 01.01.2018 til dags dato, virksomheden dokumenterer egenkontrol for opbevaring køl med frekvens 1 gang ugentligt og egenkontrol for varemottagelse, opbevaring frost, opvarmning og nedkøling med frekvens hver 14. dag. Der har ikke været afvigerapporter i perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af elever og medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder konserveringsmidler brugt til syltning.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

09-11-2018

Dato