

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hestlund Efterskole**

Adresse Skyggevej 21

Postnr./By 7441 Bording

CVR-nr. 63089028

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.	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
15-05-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	18-12-2018	
Dato	07-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	23-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Emfang over kipsteger og kogeplader er meget fedtet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ellers fremtræder renholdt, og det oplyses, at emfang vil blive rengjort i dag eller senest i morgen, og at der vil blive lavet en redigering af proces for renholdelse af filtre på emfang, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af udvendig aflukke for opbevaring af grøntsager og rodfrugter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprocedurer for anvendelse af madkulør, E 150 c, og for bagepulver (sammensat af bl.a. E 450 og E 500), hvor virksomheden har oplyst om gode arbejdsgange, herunder fremstilling af sovse med afvendelse af maksimalt 1 tsk. kulør pr. liter sovs og for anvendelse af bagepulver jf. opskrifter, hvor der anvendes 4 tsk. pr. 500 g. mel og 5 tsk. pr. 1200 g. mel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. gode arbejdsgange for anvendelse af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hestlund Efterskole**

Adresse Skyggevej 21

Postnr./By 7441 Bording

CVR-nr. 63089028

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsætningsstoffer. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og ved temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter fra 7. januar 2019 til 13. maj 2019.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer, her madkulør (E 150c) og bagepulver (E 450 og E 500): Kontrolleret at virksomheden anvender førnævnte tilsætningsstoffer i mængder under grænseværdier og i fødevarer, hvor disse må anvendes. Virksomheden har oplyst om anvendelse af madkulør udelukkende til saucer iht. brugervejledning på emballagen, Ok. Kontrolleret at grænseværdier er overholdt i henhold til forskellige opskrifter på bagværk opbevaret i virksomheden. Ingen anmærkninger hertil.