

Kontrolrapport



Virksomhed **Aabybro Efterskole**

Adresse Højskolevej 7

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 22804553

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

Denne kontrol, dato	
02-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-03-2019	
Dato 26-11-2018	
Dato 19-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens holdbarhedsvurdering af tilberedte fødevarer efter endt varmebehandling samt pålæg der anbruges ved servering. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer under produktion herunder krydskontaminering. Ok. Vejledt om risiko for vækst af Listeria b.la. at den kan vokse under 5 grader og i vakuumpakket produkter. Virksomheden oplyser at der ikke vakuumeres produkter. Under tilsynet blev virksomheden vejledt om "Alt om Listeria" på www.fvst.dk samt faktablad om fokus på Listeria udleveret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, kølerum samt redskaber. Vejledt generelt om tømning og rengøring af gulvrister. Vejledt konkret om anvendelse af desinfektionsmidler til eks. udstyr som ikke kan komme i opvaskemaskinen som desinficerer ved min. 80 grader. Samt vejledt om skift mellem 2 desinfektionsmidler, da Listeria kan blive modstandsdygtig over for et middel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden afventer en større renovering af produktionslokaler. Vejledt om vedligeholdelse af røremaskine



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Aabybro Efterskole**

Adresse Højskolevej 7

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 22804553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og enkelte rulleborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for perioden juni til dags dato.

Gennemgået risikoanalyse for Listeria. Mundtlig redegørelse for holdbarhedsvurdering af spiseklarer produkter.

Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomhedens procedurer for instruktion/uddannelse af elever i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om påklædning.