

# Kontrolrapport



Virksomhed **Eriksminde Efterskole**

Adresse **Eriksmindevej 40**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **59774719**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<b>12-11-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-03-2019	
Dato 16-11-2018	
Dato 30-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkning af dagens middag tomatsuppe. Opbevaring og adskillelse af tilberedte varer og ikke-tilberedte varer, optøning af råvarer. Der er målt temperatur i kølerum og fryserne. Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe, sprit og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, udstyr og tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring og vedligeholdelse af køkken og tørvarelager. Kontrolleret: Løst fluenet. Følgende er konstateret: Nr. 2 vindue i køkkenet har løst fluenet samt manglende fluenet ved vinduet i opvaskedelingen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om udskiftning af fluenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med dokumentation af varemottagelse, varmebehandling, nedkølning og opbevaring for 2020.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

55 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift