

Kontrolrapport



Virksomhed **Vesterlund Efterskole**

Adresse **Vesterlundvej 33**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **38649310**

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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-04-2017



Tidligere kontrol

Dato	28-04-2016	
Dato	24-08-2015	
Dato	11-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost samt på tørvarelager. Virksomheden har redegjort for buffetservering herunder håndtering af rester samt brug af ta' tøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Tilvirkningsområder, køle- og fryseenheder, div. udstyr og inventar. Virksomheden har redegjort for periodisk samt daglig rengøring. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Tilvirkningsområder, køle- og fryseenheder, div. udstyr og inventar. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt set dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dd. Set tilbagetrækninger i samme periode samt at der er handlet på disse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring link til fødevarestyrelsens findsmiley.dk hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne.

Virksomheden har redegjort for oplæring af elever i køkkenet. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk