

Kontrolrapport

Virksomhed **Hjallerup Skole**

Adresse **Idræts Alle 6**

Postnr./By **9320 Hjallerup**

CVR-nr. **29189501**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-03-2017	
Dato	21-01-2015	
Dato	22-01-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur på køl og frost. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i boden.

Følgende er konstateret: Håndvask i boden bruges til skrælning af gulerødder og til at vaske op i. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af skoleboden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold skoleboden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Blanket nr. 2 (varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende varer). OK.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Konstateret: Mangler risiko analyse for ny aktivitet -

opvarmning af færdige retter, som startede op i november 2018, samt blanket 1 (varemodtagelse ikke-kølekrævende fødevarer), og blanket 4 (modtagelse af færdigtilberedt kold mad kort tid før servering). Virksomheden havde ingen bemærkninger*.

Vejledt om fremgangsmåde for udarbejdelse af risiko analyse



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hjallerup Skole**

Adresse Idræts Alle 6

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 29189501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

via FVST.dk.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for 2018 og 2019. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Konstateret: Der er ingen dokumentation for varemottagelse af kølekrævende fødevarer, som fx. kolde frikadeller. Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal denne dokumenteres en gang om måned. Opbevaringstemperatur er kun dokumenteret i juni og september 2018. Der er ikke fastsat en frekvens for dokumentation af opbevaringstemperatur. Denne dokumenteres "en gang imellem".

Virksomheden havde ingen bemærkninger. *Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om regel for dokumentation af egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Korrekt ophængning. OK.

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

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Risiko aktiviteter opdateres af FVST.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-02-2019

Dato