

Kontrolrapport



Virksomhed **Vejstrup Efterskole**

Adresse Højskolevej 49

Postnr./By 5882 Vejstrup

CVR-nr. 23888912

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

26-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-11-2018	
Dato	22-08-2018	
Dato	29-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter med sæbe og engangsftørring, stikprøvevis temperatur kontrol i køle- og fryseenheder. Kontrolleret opbevaring, tildækning og opløft fra gulv af fødevarer med og uden kølekrav. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af tørret bønner herunder udvanding/iblødsætning og lang kogning for minimere indhold af lektiner i bønner og kikærter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum og ovne.

Kontrolleret: Loft over frostrum. Følgende er konstateret: Der mangler 2 loftplader over frostrum, så der er en mulig risiko for indtrængen af skadegørere. Virksomheden vil få isat de manglende plader i loftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for varmebehandling, lektiner og allergener. Stikprøvevis kontrolleret udført dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra april 2019 og frem til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejstrup Efterskole**

Adresse Højskolevej 49

Postnr./By 5882 Vejstrup

CVR-nr. 23888912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt visning af kontrolrapport på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare, samt kontrolleret procedure for at instruere elever som er med i køkkenet.

Mærkning og information: Kontrolleret personalets viden omkring allergener, samt procedure for opbevaring, tilberedning og adskillelse af fødevarer med/uden allergene ingredienser som tilberedes til skolens elever og personale. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Film som anvendes til indpakning af lune rugbrød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-09-2019

Dato