

Kontrolrapport



Virksomhed **Midtfyns Efterskole**

Adresse **Torpegårdsvej 19**

Postnr./By **5792 Årsløv**

CVR-nr. **58842117**

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

Denne kontrol, dato

26-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	23-10-2019	
Dato	07-09-2018	
Dato	31-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, og stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum, hvor nyligt nedkølede varer opbevares. Virksomheden nedkøler dagligt fødevarer efter middagsmaden, herunder hamburgerryg, frikadeller, kylling, karbonader, kotteletter, gryderetter, o.lign. Virksomheden har redegjort for procedurer for nedkøling, herunder brug gastromer, indstikstermometer og blæstkøler, samt at fødevaren inddeles i mindre stykker og sættes på stikvogn med tilstrækkeligt mellemrum.

Virksomheden har endvidere redegjort for overvågning af nedkøling, korrigerende handlinger i tilfælde af utilstrækkeligt effektiv nedkøling og hvorfor virksomheden har vurderet nedkøling som et kritisk kontrolpunkt i risikoanalysen. Konkret vejledt om muligheden for selv at kontrollere indstikstermometerets kalibrering ved brug af isvand eller kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, procedurer og dokumentation af egenkontrollens resultater og gennemførsel for nedkøling april 2021 til d.d.

Konkret vejledt om muligheden for at efterregistrere tid og temperatur for nedkøling i eSmiley.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk