

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Sofie Ribbjerg Efterskole**

Adresse **Brarupvej 2-12**

Postnr./By **4840 Nørre Alslev**

CVR-nr. **14618600**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2021	
Dato 08-04-2019	
Dato 30-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet. Hygiejnisk håndtering af fødevarer under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af følgende inventar. Køleskabe, emfang, mikrovov samt røremaskine. Rengøring af følgende lokaler. Produktionskøkken, kølerum, lager, serveringslokale samt opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2022. Kontrol ved varemodtagelse, temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer samt nedkøling af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning/nedkøling af fødevarer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødeveststyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk