

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Øse Efterskole**

Centralkøkken

Adresse **Sønderskovvej 130**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **65589117**

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-11-2019	
Dato 27-09-2019	
Dato 28-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret temperatur og emballering af fødevarer opbevaret på køl og frost, lager og i grønt rum. Samt kontrolleret facilitet af hygiejnisk håndvask.

Virksomheden har redegjort for deres proces for kassering af fødevarer i forbindelse med henvendelsen om skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køkken, lagerlokale, køkkeninventar og tilvirkende område. Samt rengøring af overflader og redskaber som kommer i kontakt med fødevarer. Virksomheden har redegjort for deres rengøring/desinficeret af køkkenet, lager og tilvirkningsområder samt hvordan ekstern skadedyrsbekæmper har desinficeret området.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, smat for opvarmning og nedkøling fra 1. januar 2021 til dags dato. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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