

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hørby Efterskole**

Adresse **Snedkerhårdsvej 11**

Postnr./By **9300 Sæby**

CVR-nr. **32776515**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-04-2022	
Dato	08-01-2019	
Dato	16-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken, personalet toilet-ok.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl samt opbevaringstemperatur i køl -ok. Der er mulighed for at

benytte handsker i virksomheden, men fødevarestyrelsen har ikke krav om anvendelse af handsker eller brug af hårnet-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, rengøring i kældere hvor der opbevares emballerede råvarer-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, herunder kontrolleret skadedyrssikring i køkken, hvor der er etableret fintmasket net foran vinduer, der kan åbnes -og der er aftale om forebyggende skadedyrsbekæmpelse fra extern firma-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, for aktuelle aktiviteter, der er udpeget relevante kritiske kontrolpunkter-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden januar 2022 til idag for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer-ok. Virksomheden oplyser, at de kontrollerer temperatur ved varemottagelse, og fremover dokumenteres dette med en fast frekvens-ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk