

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HF & VUC NORD**

Vest

Adresse Teknologiparken 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 29485348

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

30-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-05-2022	
Dato 21-09-2021	
Dato 01-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost. Procedure for håndtering af madrester fra frokosten, hvad der angår nedkøling eller kassering. Håndvask i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Kontrolleret at desinfektionsmiddel, virksomheden anvender til overflader, der kan komme i kontakte med fødevarer, er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken og lager med 3 køleskabe. Vejledt om oftere rengøring af gulv under inventar på lageret. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret ved egne observationer skadedyrssikring af køkken, lager med 3 køleskabe, og lager med 2 fryser. Virksomheden er vejledt om lukning af mindre rør på væg, placeret under ekspeditionsbord i køkken. Det ser ud til, røret ikke har en anvendelse. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling fra sidste kontrolbesøg frem til i dag.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk