

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gribskov Efterskole**

Adresse **Stokkebrovej 31**

Postnr./By **3210 Vejby**

CVR-nr. **72025628**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-02-2022	
Dato	13-09-2021	
Dato	30-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har buffet/salatbar 2 gange dagligt. Frokost og aftenbuffet/salatbar er tilgængelig i ca. 45 min. Virksomheden tager vurdering og genvarmer rester fra buffet. Rester opvarmes til over 75 grader celscius. Virksomheden anvender fade og kantinebakker samt passende tænger og skeer. Fade/kantinebakker skiftes løbende ud. Personale overvåger buffeten og der reageres hvis elever på en måde agerer uhygiejnisk. Elever har mulighed for at desinficere hænder ved buffet. Virksomheden er oplyst om at håndsprit ikke virker mod Norovirus (Roskildesygge). Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken med koldt og varmt rindende vand, sæbe og aftørningspapir. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer, så der undgås krydssmitte ved skift af arbejdsprocesser. Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet. Målt temperatur på fødevarer i køle- og frysefaciliteter. Tildækning af fødevarer. Adskillelse af ren service og uren service ved buffet. Personale oplyser at elever genbruger uren service, når de går til buffeten flere gange. Virksomheden vil fremover gøre eleverne opmærksomme på at der fremover tages rent sæt hver gang. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gribskov Efterskole**

Adresse **Stokkebrovej 31**

Postnr./By **3210 Vejby**

CVR-nr. **72025628**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for selvbetjening, herunder salatbar/buffet/genbrug af rester. Risikoanalyse hvor buffet er en GAG.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk