

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen Vasevej**

UCRS Handelsskolen / VUC

Adresse Vasevej 20

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 16013307

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-09-2021



Dato 09-09-2020



Dato 07-02-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 4 timer i mindre beholdere på køl eller frost.

Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer ved nedkøling af tarteletfyld.

Virksomheden redegjorde for nedkøling på frost i flade gastronomer og jævnlig omrøring. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til praktisk udførelse af måling af kernetemperatur i tarteletfyld. Virksomheden oplyser, at de måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt rengøring og desinfektion af spyd på termometer før og efter brug.

Fremvist Fødevarestyrelsens værktøj SITT på

Fødevarestyrelsen hjemmeside og udleveret faktaark om fokus på nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen Vasevej**

UCRS Handelsskolen / VUC

Adresse Vasevej 20

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 16013307

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Set skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling og frekvens for dokumentation heraf uden anmærkninger.

Vejledt generelt om udarbejdelse af afvigerapporter om nødvendigt.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling af fødevarer for perioden fra den 1. november 2022 til dags dato, herunder om der udføres kontrol af nedkøling på relevante produkter og om kontrollen kommer rundt om alle relevante produkter inden for en given periode. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk