

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	
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

28-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	05-04-2022	
Dato	06-11-2019	
Dato	27-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer opbevaret på køl herunder kontrolleret temperatur wraps med fyld fra tidligere produktion som er nedkølet. Virksomheden oplyser at der altid om portionere i tyndt lagt til mindre beholder for at kunne lave en hurtigere nedkøling af varm mad. Nedkølingen sker altid i blæst køler for at sikre hurtig nedkøling. Under kontrollen var der igangsat en nedkøling af hakkebøffer hvor virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig hurtig nedkøling samt fremvist funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden 1. januar 2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en dækkende risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritisk kontrolpunkt og fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation heraf.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk