

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hjallerup Skole**

Adresse **Idræts Alle 6**

Postnr./By **9320 Hjallerup**

CVR-nr. **29189501**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

13-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-05-2019	
Dato 25-04-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 25-02-2019	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: Ophængning af kontrolrapport, egenkontrol og risikoanalyse.

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur på køl og frost. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevare, virker korrekt. Procedure for håndtering af bake off produkter inden bagning. Vasken i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regel for vaske i en fødevarevirksomhed, herunder håndvask normalt er en separat vask, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af skoleboden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om evt. brug af vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogram, hvor virksomheden kan skrive sin plan for etablering af separat håndvask i forbindelse med renovering af lagerlokale i skoleboden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Hjallerup Skole**

Adresse Idræts Alle 6

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 29189501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning. Kontrolleret dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperaturer og opvarmning i 2023. Virksomheden modtager kun frosne fødevarer eller kolonialvarer. Varemodtagelse af frosne fødevarer er, ifølge virksomhedens risiko analyse, en GAG (god arbejdsgang).

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk