Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vinderup Realskole**

Adresse Sevelvej 42
Postnr./By 7830 Vinderup
CVR-nr. 28402953

Denne kontrol, dato	
15-11-2023	☺

Tidligere kontrol	
Dato 16-01-2019	☺
Dato 24-02-2017	☺
Dato 23-02-2015	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevare i køleskabe, kølerum samt i frostskabe og kummefryser. Kontrolleret og overværet klargøring og tilberedning af burgere. Gennemgået procedurer for opbevaring og salg af færdigretter, herunder salatbar. Gennemgået procedurer for anvendelse af fødevarer der er til rest ved lukning af køkkenet, virksomheden oplyser at der er ugentlig dag med rester af de fødevarer der vurderes egnet hertil ved genopvarmning, ellers kasseres resten. Gennegået procedurer for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Kontrolleret at der anvendes rent og egnet arbejdstøj, samt gennemgået procedurer for omklædning, virksomheden oplyser, at de fremadrettet skifter og vasker arbejdstøj på stedet og ikke som tidligere klæder om der hjemme. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoilettet. Ingen anmærkninger.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleskabe og frysere. Kontrolleret rengøring af køkken og køkkeninventarer, samt kontrolleret rengøring af personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.
Følgende er konstateret: Der er på tilsynet konstateret, at der er begyndende mugdannelse på gummiliste i de 2. skabsfrysere i køkkenet, virksomheden rengør disse straks.

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vinderup Realskole**

Adresse Sevelvej 42
Postnr./By 7830 Vinderup
CVR-nr. 28402953

Tilsynsførendes bemærkninger

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperature, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer varmeholdelse af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra 1. maj 2023 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 10. februar 2023. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedrørende tilstrækkelig varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P. nr. og fødevareaktiviteter.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

15-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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