

Kontrolrapport



Virksomhed **Syddansk Erhvervsskole**

Adresse **Munkebjergvej 130**

Postnr./By **5230 Odense M**

CVR-nr. **35228616**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

30-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2018	
Dato	25-04-2017	
Dato	03-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring, og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i opvask/køkkenet. Vejledt generelt om brug af 3 timers retningslinien for sandwich sat til salg uden køl, ud fra spørgsmål fra virksomheden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenborde. Kontrolleret: vedligeholdelse af kunde/disk område. Følgende er konstateret: Virksomheden har fået opsat en disk-reol og kasser i træ til opbevaring af bl.a. sandwich, kager, frugt m.m. Det træ, disk-reolen samt kasserne fremstår i et meget ru/rå træ og er ikke glat, vaskbart og rengøringsvenligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil finde en løsning på forholdet. Vejledt generelt om regler for inventar hvor der opbevares fødevarer skal være af glatte og vaskbare materialer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer og for varmebehandling, kontrolleret stikprøvevis dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Syddansk Erhvervsskole

Adresse Munkebjergvej 130

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 35228616

side 2 af 2

udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning fra januar 2019 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden er et modtagerkøkken.

Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer, herunder anvendelse af farvestoffer og smagsessenser, virksomheden anvender ikke farvestoffer og smags essenser. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-04-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift