

Kontrolrapport



Virksomhed **Gudenådalens Efterskole**

Køkken

Adresse Hovedgaden 2

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 36610611

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
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

15-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2018	
Dato	15-06-2017	
Dato	10-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på køl frost, herunder overdækning af fødevare og temperatur kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køle/fryserum, lager og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for kritiske kontrol punkter siden marts til d.d. vejledt om dokumentation i ferie og lukkeperioder hvis der opbevares fødevare på køl og/eller frost. Drøftet frekvens af dokumentation for opvarmning,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Gudenådalens Efterskole**

Køkken

Adresse Hovedgaden 2

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 36610611

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

genopvarmning og varemottagelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes og elevers viden om, og instruktion i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-08-2019

Dato