

Kontrolrapport

Virksomhed **Øse Efterskole**

Centralkøkken

Adresse **Sønderskovvej 130**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **65589117**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
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

27-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-02-2017	
Dato	04-04-2016	
Dato	03-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost.

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Temperaturen på virksomhedens kølerum målt med luftføler til 11,7 grader. Virksomheden har produkter til nedkøling, færdigretter, pålæg (skåret og hele stykker), konsummælks produkter osv. stående i kølerummet. Temperaturkontrol i hel kyllingepålægs stykke målt til 9.5 grader. Virksomheden oplyser at der netop har været kølet kartofler og andre ting ned i kølerummet. Virksomhedens egen temperaturmåler siger 12.9 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ringer efter en køletekniker med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask samt forrum til toilet. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under betjening af buffet.

Virksomheden har redegjort for servering af mad til elever. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af døre og vinduet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Øse Efterskole

Centralkøkken

Adresse Sønderskovvej 130

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 65589117

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Korrigerende handlinger ved afvigelser også kontrolleret.

Vejledt konkret om nedtagelse af elite mærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift