

Kontrolrapport



Virksomhed **Vesterlund Efterskole**

Adresse **Vesterlundvej 33**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **38649310**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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

22-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	31-01-2019	
Dato	24-04-2017	
Dato	28-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af tørvarer, kølevarer samt frostvarer, herunder tildækning samt opbevaring fri af gulv. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringsstandard, herunder kølerum, køleskabe, frostrum, svalerum, tørvarelager samt opvaskeområde. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af lokaler, udstyr samt redskaber, der kommer i kontakt med fødevarer. OK. Enkelte loftplader fremstår med fugtlignende skader. Virksomheden oplyser, at denne fugt menes at stamme fra tunnelopvasker. Vejledt konkret om vedligehold af lofter samt materialevalg, herunder at der skal være passende og tilstrækkelig ventilation samt udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprocedurer for CCP'erne opbevaring af kølekrævende fødevarer, opvarmning samt nedkøling. OK.

Kontrolleret dokumentation for opbevaring af kølekrævende fødevarer samt opvarmning for indeværende år. OK.

Kontrolleret dokumentation for nedkøling. Personalet oplyser, at de ikke er til stede til at dokumentere temperaturen efter 3 timers nedkøling, og dokumenterer derfor efter ca. 1 time, hvor temperaturen er faldet til mellem 40-20 grader. Vejledt konkret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Vesterlund Efterskole**

Adresse **Vesterlundvej 33**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **38649310**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om dokumentation for nedkøling, og at det skal dokumenteres, at temperaturen er faldet til under 10 grader på 3 timer. Virksomheden har netop fået ny blæstkøler og forventer, at denne kan nedkøle maden til under 10 grader inden køkkenpersonalet går hjem.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af seneste kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Kun side 1 af 2 af kontrolrapport af 31.01.2019 er synligt ophængt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om offentliggørelse af kontrolresultater.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR nummer. OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret:

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-10-2020

Dato