

Kontrolrapport

Virksomhed **Sjørringvold Efterskole**

Adresse **Vorupørvej 60**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **26449650**

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

01-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	01-09-2021	
Dato	17-06-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	08-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af middagsret og salater, at der er adgang til faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken. Kontrolleret opbevaring, afdækning og adskillelse mellem råvarer og færdigvare i køleskabe og kølerum, samt målt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, grovkøkken, køleskabe, kølerum, fryser, opvaskeafdeling og opvaskemaskine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for renholdelse af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden 1. september til november 2021 for kontrol af køle-frostopbevaring, modtagekontrol for køle- og frostvarer, varmebehandling og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Emballage m.v.: Kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. bl.a. fryse plastposer, madfilm, sprøjteposer, serveringfade og skåle.



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