

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faaborgegnens Efterskole**

Adresse Kirkevej 13

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 27030076

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2021	
Dato 16-05-2019	
Dato 09-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkkenet samt øvrige håndvaske til produktion, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning i køle- og fryseskabe, mundtlige procedure for udskæring af kød til pålæg herunder kødstykker bliver opbrugt inde for 5 dage, procesflow i køkkenet herunder adskillelse af kartoffelområde, grøntsagsområde, bageområde samt område til tilberedning af kød, mundtlige procedurer for håndtering af buffet herunder genanvendelse af frokostbuffet til aftensmad med genopvarmning til 75 grader eller kassation af eventuelle rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse i produktionskøkken herunder gulve, bordoverflader, vægge, komfur, pålægsmaskine samt skuffer i kølebord, gulve, hylder og vægge på tørvarelager samt mundtlige procedure for håndtering af opvask herunder at elever hjælper til efter frokost.

Følgende er konstateret: mørkbelægnings på lofter i køl- og frostrum, virksomheden oplyser at de vil rengøre straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faaborgegnens Efterskole**

Adresse Kirkevej 13

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 27030076

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling fra januar 2022 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ansatte og elever, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk