

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gørlev Idrætsefterskole**

Adresse **Kirkevangen 13**

Postnr./By **4281 Gørlev**

CVR-nr. **10676576**

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

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

Denne kontrol, dato

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	18-05-2021	
Dato	24-06-2020	
Dato	12-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for bl.a. hvilke fødevarer der nedkøles, mængder, hyppighed, tid, temperaturer, udstyr der anvendes ved nedkøling (blæstkøler, kølerum), emballage der anvendes under nedkøling, udstyr til overvågning af nedkøling, ingen anmærkninger.

Der er vejledt om Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi, der kan anvendes til kontrol af sikker nedkøling, dette findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af nedkølede fødevarer, ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om korrekt nedkøling af fødevarer, herunder at virksomheden kan følge retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Hvis virksomheden bruger en anden tid-/temperatur-kombination, skal virksomheden kunne dokumentere, at nedkølingsproceduren ikke indebærer sundhedsfarer f.eks. ved brug af SiTTi eller lignende værktøjer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt udstyr

Fødevarestyrelsen

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

30 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 **Gørlev Idrætsefterskole**

Adresse Kirkevangen 13

Postnr./By 4281 Gørlev

CVR-nr. 10676576

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til måling af det udpegede kritiske kontrolpunkt nedkøling, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmulighed for kalibrering af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet Nedkøling, herunder at kritiske grænser er udpeget og valideret, at sandsynlighed/alvor er vurderet, samt om nedkøling udpeget som et CCP.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP-plan, herunder at procedurer for nedkøling er beskrevet, hvordan dette procestrin overvåges, hvor ofte det skal dokumentere (frekvens).

Kontrolleret dokumentation af procestrinnet nedkølingen for perioden januar 2023 til d.d., herunder at virksomheden følger den fastsatte frekvens de har beskrevet, at der dokumenteres nedkøling på relevante fødevarer samt at virksomheden kommer rundt om alle deres relevante produkter inden for en given periode. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift