

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Syddansk Erhvervsskole**

Adresse **Petersmindevej 1 F**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **35228616**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

22-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-11-2018	
Dato	13-05-2016	
Dato	27-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask samt mundtlige procedurer for nedkøling, herunder nedkøling af varer foretaget tidligere og opbevaret i frostrum.

Virksomheden kan mundtligt redegøre for procedurer ved nedkøling herunder at nedkølingen sker på under 4 timer, at nedkøling sker i beholdere med stort overfladeareal samt brug af instikstermometer til måling undervejs, ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SiTTI. Der er under kontrolbesøget foretaget en test med nedkøling af lasagne i SiTTI, som viser at virksomhedens nedkølingsmetode er tilstrækkelig for at nedbringe risikoen for sygdomsfremkaldende bakterier.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens redskaber til overvågning af kritiske kontrolpunkter, herunder funktionelt indstikstermometer. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt dokumentation for nedkøling fra marts 2023 til dags dato, ingen anmærkninger.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk