

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Staby Efterskole**

Adresse **Nørrevej 2**

Postnr./By **6990 Ulfborg**

CVR-nr. **68274168**

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

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-06-2021	
Dato	10-11-2020	
Dato	28-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum i køkkenområde, i grønt køler, i køleskabe ved bage afsnit og i frostrum. Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i div. kølerum, herunder at adskillelse er tilstrækkelig til hindring af utilsigtet kontaminering fra ferske råvarer til færdig og serveringsklare fødevarer. Kontrolleret og overværet tilberedning af hakket oksekød, herunder gennemgået procedurer for instruering og overvågning af tilberedning af fødevarer hvor dette udføres af skolens elever. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum, frostrum, lager og opvaske afdeling, der er ombygget i virksomheden i sommerferien 2023. på følgende områder, frostrum, grøntkøler, opvaskeafdeling og grøntområde i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Ny ombygget spisesal, herunder kontrolleret område for buffetservering..

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret at der er opsat troldektlofter i spisesalen også over buffetborde, troldekt er ikke tilstrækkelig rengøringsvenligt materiale over buffetområde, virksomheden oplyser at der findes en løsning

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Staby Efterskole**

Adresse **Nørrevej 2**

Postnr./By **6990 Ulfborg**

CVR-nr. **68274168**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herpå snarest. forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra januar 2023 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram af 1. juni 2023. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, samt for modtagelse af, og opbevaring af kølekrævende fødevarer. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk