

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kerteminde Efterskole**

Adresse **Degnehøjvej 20**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **60495912**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

13-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	27-05-2021	
Dato	21-08-2020	
Dato	29-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, procedurer for vask af hænder ved arbejdsopstart samt løbende mellem skift af arbejdsopgaver. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Uddannelse i hygiejne: Uddannelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også nye medarbejdere, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer samt procedurer for at medarbejdere ikke møder på arbejde før 48 timer efter sidste symptom. Interview af medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyg). Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer

Fødevarestyrelsen

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

25 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 **Kerteminde Efterskole**

Adresse **Degnehøjvej 20**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **60495912**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for at medarbejdere løbende får indformation om f.eks. Norovirus på app, og at virksomheden sikre at alle medarbejdere får det læst. Vejledt generelt om reglerne for at medarbejdere har pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk