

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Djurslands Efterskole**

Adresse **Kanneshøjvej 43**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **52712513**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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

15-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	24-06-2021	
Dato	27-08-2020	
Dato	02-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i køleskabe, kølerum samt fryser målt under 5 grader og min. -18 grader, ok. Fødevarer på køl i køleskabe, i kølerum og i fryser er overdækket og det der er til længere tids opbevaring er datomærket, set og fundet i orden, fødevarer opbevaret på køl/frys og på lager er på placeret på hylder eller står på palle med/uden hjul, set, ok. Ved dagens servering blev der kontrolleret temperatur i opvarmet kyllingeskriver, 86 grader ved slut varmebehandling, ok. Nedkølingsprocedurer, hertil oplyses at der nedkøles i små portioner som efterfølgende samles i større portioner, ok. Gennemgang af procedurer ved bagning af brød, heunder brug af friske/frosne brødrester i gærdejen, vurderet i orden. Set brød er frisk fra dagens produktion. I køkken området er der adgang til håndvask med berøringsfrit armatur, set, herunder er der vejledt om brugen af øvrige vaske til håndvask. Der er adgang til personalefaciliteter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i produktionsområder, koge/stege/kold/opvaskeområde samt på lager, i kølerum og fryser samt serveringsområde ved buffet set og fundet i orden. Der er opvaskemaskine med skyl over 80 grader, arbejdsgange ved opvask, håndtering af urent og rent service gennemgået uden anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 10 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 **Djurslands Efterskole**

Adresse Kanneshøjvej 43

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 52712513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der kunne ikke fremvises regelmæssig ugentlig dokumentation efter kontrol ved varmebehandling efter tilberedning retter til dagens servering og retter der er fortilberedt til senere servering, der kunne fremvises dokumentation fra 8. januar til 29. januar 2024 og derefter ingen dokumentation frem til d.d. Temperatur og tidskontrol ved nedkøling viser ikke korrekt start temperatur på 65 grader og slut temperatur ved nedkøling efter 3 timer på under 10 grader, dette i perioden fra 8. januar til 3. april 2024. Dokumentation efter kontrol af opbevaringstemperaturer, set efter daglig kontrol, ok. Herudover er der set dokumentation efter varmebehandling af aftenholdets opvarmning af varme retter til over 75 grader, ok. Der er taget billedokumentation af skema till dokumentation af varmebehandling og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi måler hver gang, men har ikke fået dokumenteret ugentligt og procedurer ved dokumentation af nedkølingstemperaturer ændrer vi. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside <https://djurslands.dk/>.

Det indskræpes, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside, skal linke til virksomhedens side på Findsmiley.dk eller vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden. Følgende er konstateret: der var ingen link til smiley på egen hjemmeside.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den er ikke oprettet. Indskærpelse medfører 1 gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Uddannelse i hygiejne: Elever som deltager i tilberedning, anretning, opvarmning mv. af fødevarer er instrueret i personlig hygiejne og procedurer ved håndtering af fødevarer inden de starter i køkkenet, gennemgang uden anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk