

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	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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2024	
Dato 15-04-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 24-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter i produktionskøkkenet, ok. Set anvendelse af ren arbejdsbeklædning til både de faste køkkenmedarbejder og elever i køkkenet, ok.

Målt temperaturer i køleskabe, kølerum samt fryser, ok. Færdig tilberedte fødevarer på køl i kølerum er overdækket og er datomærket, set og fundet i orden. Gennemgået

opvarmningsprocedure og nedkølingsprocedure for den varme ret som serveres til frokost hverdag, hertil oplyses at der

nedkøles i små portioner, ok. Gennemgået procedure for holdbarhed af fremstillet spiseklare retter anvendes inden 5

dage efter fremstillingen, ok. Gennemgang af procedure for bagning af brød, herunder friske brød rester i gærdej, vurderet i orden. Set frisk brød fra dagens produktion.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køkkenpersonale vejleder elever i hvordan færdig tilberedte retter skal

genopvarmes hver dag til aften, i det fremviste skema der noteret hvilken temperatur retten skal opnå inden serveringen, det sker ofte at den vejledte temperatur ikke opnås

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

