

# Kontrolrapport



Virksomhed **Lundby Efterskole**

Adresse **Efterskolevej 8**

Postnr./By **4750 Lundby**

CVR-nr. **26566398**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**09-03-2017**



## Tidligere kontrol

Dato **04-02-2016**



Dato **27-02-2015**



Dato **27-11-2014**



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle-, fryse og tørvareropbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i kold- køkken og i køle- og fryserum ved tørvarerlager, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring i koldt- og varmkøkken. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkkenlokaler og inventar. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokaler og inventar. OK Der er planer for renovering af slidte og afskallede karme, mangle fuger i gulvfliser i varmt køkken. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling er stikprøvevis gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Der er skriftlig risikovurdering for de kemiske ricici for de aktiviteter virksomheden har på dette område.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Kontrolleret: procedurer for håndtering af tun på dåse, tørrede bønner og squash gennemgået. OK

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 3133 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

*Nina Knudsen*

Afleveret til

*Pia Smørbød*

Tilsynsførendes underskrift