

Virksomhed **Gribskov Efterskole**Adresse **Stokkebrovej 31**Postnr./By **3210 Vejby**CVR-nr. **72025628**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
<b>Elite</b>	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**19-08-2011****Tidligere kontrol**Dato **17-06-2010**Dato **10-03-2010**Dato **07-05-2009****Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i

køle-fryseindretninger med fødevarer, samt

håndtering af fødevarer under produktion og

opbevaring, herunder tildækning og adskillelse, samt

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

følgende lokaler: Produktionskøkken, herunder

køle-fryseindretninger, ovn, kipsteger, grøntområde,

koloniallager og personaletoilet/forrum. Ingen

anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret

vejledt om overfladebehandling af ujævn vægside på

koloniallager. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Modtagerkontrol af

kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger,

opvarmning og nedkøling for perioden den 4. januar

2011 til dags dato. Offentliggørelse af kontrolrapport:

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen

anmærkninger. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at

12 personer, som behandler fødevarer, har gennemført

uddannelsen i fødevarerhygiejne. og 3 personer har en

faguddannelse. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Fødevareregion Øst

Fødevarerdivision Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 RødovreT 72 27 60 00  
F 72 27 63 99www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

*Mads Birk Jensen*  
Tilsynsførendes underskrift