

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aabæk Efterskole**

Adresse Jørgensgård Skovvej 101

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29586128

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Denne kontrol, dato	03-05-2023	😊
Tidligere kontrol		
Dato	06-12-2021	😊
Dato	03-08-2021	😊
Dato	26-05-2021	😊
Hygiejne: Vedligeholdelse		😊

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolspor med fokus på nedkøling og SiTTi, fremvist retsikkerhedblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne, håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for nedkøling af marmelade og asparges suppe herunder i hvilke mængder, og hvilke beholdere der nedkøles i samt hvor der nedkøles. Virksomheden følger retningslinjer om nedkøling fra 65-10 grader indenfor 4 timer.

Virksomheden er under tilsynet i gang med nedkøling af marmelade i kondi bøtter.

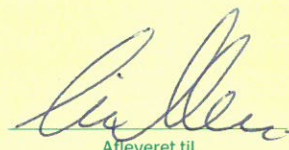
Virksomheden nedkøler alt i blæstkøler inden videre opbevaring på køl eller frost.

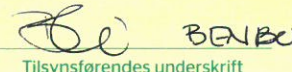
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling. Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprocedure beskriver procedure for nedkøling der er udpeget som et CCP (kritisk kontrolpunkt.) Kontrolleret virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol for nedkøling for perioden marts og april 2023 frem til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

45 min.

Kontrollens varighed


Aflævert til


Tilsynsførendes underskrift