

Kontrolrapport



Virksomhed **Nymarksskolen skolebød**

Adresse **Østre Alle 67**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **29188505**

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	
Emballage m.v.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	24-03-2015	
Dato	21-08-2013	
Dato	01-11-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndvaskefaciliteter i køkken og opvask/køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, håndteringen af fødevarer. OK. Konkret vejledt om at sikret at der ikke er flere hjælpere i køkkenet, end det kan foregå hygiejnisk forsvarligt i forhold til kapaciteten i køkkenet. Der er mange elever i forhold til pladsen i køkkenet. Der er vejledt om muligheder for håndtering af ikke let fordærlige fødevarer i begrænset omfang i arealet lige ved siden af køkkenet samt om at overtøjet ikke opbevares bag dør i produktions lokalet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken og opvaskeområde, køle møbler, udsuger, håndvaske og produktionsvask. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af ovennævnte lokaler. OK. Konkret vejledt om at forholde sig til vedligeholdelsesplanen i egenkontrolprogrammet omkring de mangler de selv er opmærksom på.

Vejledt om at silikone fuge ved produktionsvask bør udskiftet, vedligeholdelse af væg i opvask/køkken samt dørkarm mellem køkkener skal være glat og vaskbar.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra januar 2016 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nymarksskolen skolebod**

Adresse **Østre Alle 67**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **29188505**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling. OK.

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

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret plat bølter, OK.

Konkret vejledt om regler for oplysninger og data for korrekt anvendelse af alt fødevarekontakt materialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-01-2017

Dato