

# Kontrolrapport



Virksomhed **Dalgas Skolen**

Adresse **Nørre Boulevard 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **25617983**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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 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              |                                          |

Denne kontrol, dato

**22-02-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-08-2017 |  |
| Dato | 02-03-2016 |  |
| Dato | 14-10-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering under forberedelse af varm frokostret, procedurer for nedkøling af varmebehandlet suppe, temperaturer i køleskabe i køkken og lager, og håndvaskefaciliteter i køkken og personalet toilet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Produktbærende flader, inventar og redskaber i køkken og lagerlokale kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Køkken m. opvask og lager gennemgået, også for sikring mod skadegørere, ok. Vejledt om lukning af enkelte huller v. rørgennemføringer på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Set relevant risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for udførte kontroller med alle kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning ok.

Uddannelse i hygiejne: Køkkenleder er faglært og medarbejder brhørigt instrueret, bl.a. med set skriftligt materiale, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)