

Kontrolrapport

Virksomhed **Dueholm skolen overbygning**

Adresse **Duevej 9**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **41333014**

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

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-08-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, målt temperatur i køle- og frostfaciliteter, sæbe og papirhåndklæde ved håndvaske. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på buffet og i salatskål, iagttaget elevens håndtering af fødevarer på buffet ved selvbetjening. Spurgt ind til håndtering af rester fra buffet og salatskål, alle rester kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køleskabe, fryser, buffetområde, opvaskerområde og opvaskemaskine, lagerlokaler og ekstern køkken i overbygningen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra september 2017 til maj 2018 for kontrol ved varemottagelse og af opbevaringstemperaturer for køle-frostvarer, varmebehandling og nedkøling. Vejledt generelt om egenkontrol og dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed