

# Kontrolrapport



Virksomhed **Korshøjskolen, skolebod**

Adresse **Skolevænget 1**

Postnr./By **8930 Randers NØ**

CVR-nr. **29189668**

| 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.                     |          |
| 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

**28-11-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 28-08-2018 |  |
| Dato | 06-11-2017 |  |
| Dato | 23-02-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ok. Under tilsynet blev det konstateret, at andre end køkkenpersonalet bruger håndvasken, der anbefales derfor, at der opsættes separat håndvaske med henblik på, at mindske risikoen for krydskontamination.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer for de sidste 3 måneder, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.

45 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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