

Kontrolrapport



Virksomhed **Skolen ved Rønnebær Allé**

Adresse **Egevænget 6**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **64502018**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
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

10-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	06-09-2017	
Dato	09-05-2016	
Dato	09-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret procedure i forbindelse med buffet håndtering og fødevarer uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder inventar fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2019 og frem til d.d. Set virksomheden egenkontrolprogram med risikoanalyse, tilpasning til virksomhedens aktiviteter. Vejledt omkring at virksomheden skal anvende de rigtige skemaer til opvarmning.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Skolen ved Rønnebær Allé**

Adresse Egevænget 6

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR og P-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.