

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2018	
Dato	15-08-2017	
Dato	02-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for håndtering af evt. overskudsmad i forbindelse med servering samt adskillelse under opbevaring samt temperatur på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, lager og inventar samt virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel herunder at de anvender godkendt desinfektionsmiddel og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse og egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt dokumentation for samme emner i perioden start 2022 til d.d.

Varemodtagelsestemperatur ses i form af kvittering fra transportør af fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Køkkenleder er faglært og ansatte har redegjort for viden i forbindelse med de opgaver de udfører. Der er redegjort for, hvordan fødevarereproduktion håndteres i tilfælde af fravær af køkkenleder.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk