

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tinnetgaard Bo- og**

Erhvervsskole v/Lone Bindslev

Adresse **Hammervej 28**

Postnr./By **7173 Vonge**

CVR-nr. **25400453**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-06-2022



Tidligere kontrol

Dato **23-04-2019**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask inkl. sæbe og papir.

Set køkken og tilberedning af fond. Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer, varemodtagelse samt tilberedning ifm. buffet og servicering af madpakkeordning: ingen anmærkninger.

Kontrolleret lagerrum inkl. opbevaring af fødevarer på køl og frost: OK. Vejledt om adskillelse af fødevarer i køleenheder for at undgå krydskontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lagerrum og spiseområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og lagerrum. I køkkenet befinder der sig enkelte fluer i vindueskarm samt flere flyvende i lokalet. Der er vejledt konkret om sikring mod insekter bl.a. med UV-fælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikovurdering og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling i perioden februar 2022 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret information om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Erhvervsskole v/Lone Bindslev

Adresse Hammervej 28

Postnr./By 7173 Vonge

CVR-nr. 25400453

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

allergene ingredienser. Virksomheden skilter i køkkenet med at personalet kan kontaktes for information.

Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om placering af skiltning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift