

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skorpeskolen**

Adresse **Nordre Strandvej 129**

Postnr./By **3150 Hellebæk**

CVR-nr. **34544581**

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

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

Denne kontrol, dato

23-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2022	
Dato	22-10-2018	
Dato	09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er udført som led i prioriteret indsats på nedkøling og anvendelse af SiTTi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange, forbundet med nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder udportionering i mindre portioner, som nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 4 timer ved kontinuerlig nedkøling samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen.

Virksomhedens mundtlige procedurer stemmer overens med virksomhedens skriftlige procedurer jf. virksomhedens egenkontrolprogram. Under tilsynet er der givet introduktion til SiTTi, som et redskab til en sikker nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling, i perioden siden sidste kontrolbesøg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at nedkøling er udpeget som et kritisk kontrolpunkt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk