

Virksomhed **Sølystskolen**

Industrikøkken

Adresse Gran Allé 20

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 29189641

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

17-03-2016

Tidligere kontrol

Dato 25-08-2014	
Dato 16-12-2013	
Dato 20-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder, adskillelse mellem uskyldt frugt/grønt og spiseklare fødevarer. Fødevarestyrelsen har overværet fremstilling af bagværk, Ok.

Ydet konkret vejledning om, at der bør være lange tænger og skeer ved tag selv buffet, således at redskaberne ikke glider/falder ned og ligger direkte i maden med kontakt mellem maden og håndtaget.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køleskabe, køledisk og fryser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Depotlokale i kælderplan er forsøgt skadedyrssikret med en monteret gipsplade på inderside af dør, som dog ikke slutter tæt nok mod gulvet. Pladen bør også være robust mod grav fra bl.a. rotter og mus.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for varemottagelse og fremstilling af opvarmede færdigretter. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse, og for

**Virksomhed Sølystskolen**

Industrikøkken

Adresse Gran Allé 20**Postnr./By** 8600 Silkeborg**CVR-nr.** 29189641**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 2 af 2

temperaturmålinger i køle- og frostmøbler samt for opvarmning og nedkøling af færdigretter fra 10. august 2015 til den 16. marts 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheden har et opslag som informerer forbrugerne om, at oplysning omkring allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet, Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger