

**Virksomhed Hellerup Skole**

| |
|------------------------------|
| Skolebod |
| Adresse Dessaus Boulevard 10 |
| Postnr./By 2900 Hellerup |
| CVR-nr. 19438414 |

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

14-04-2016**Tidligere kontrol**

| | |
|-----------------|--|
| Dato 23-06-2014 | |
| Dato 09-05-2012 | |
| Dato 22-08-2011 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret

opbevaringsforhold for fødevarer, herunder

opbevaringstemperatur i køle og frysefaciliteter, adskillelse og tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar, indvendigt i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Der er stikprøvevis set dokumentation for

udført egenkontrol for varemodtagelse,

opbevaringstemperatur, opvarmning for perioden 2016.

Mærkning og information: Vejledt om nye regler om oplysning om allergener.

Godkendelser m.v.: 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.

45 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift