

Virksomhed **BLÅVANDSHUK SKOLE**

Adresse Skolevænget 12

Postnr./By 6840 Oksbøl

CVR-nr. 29189811

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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

**27-04-2016**

### Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 16-01-2014           |  |
| Dato 21-08-2012           |  |
| Dato 08-06-2012           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Opbevaringstemperatur i køle- og fryseskabe. Virksomheden har redegjort for håndtering af rester samt tilvirkning af varme retter. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, lager samt køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af Køkken og lager. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaring og opvarmning i perioden uge 33 2015 - uge 17 2016. Ydet konkret vejledning om nedskrivning af den målte temperatur i fødevarer ved opvarmning 1 gang ugentligt. Virksomheden tilvirker ikke fødevarer der kræver dokumentation for nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter: 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.