

# Kontrolrapport



Virksomhed **Faaborgegnens Efterskole**

Adresse Kirkevej 13

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 27030076

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-06-2016	
Dato 18-03-2015	
Dato 26-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer, adskillelse og overdækning i køle- og frostrum samt at der forefindes sæbe og engangshåndaftørring ved håndvaske. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af råvarer på hylder og reoler - herunder at rengøringsmidler opbevares adskilt fra fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for adskillelse under produktion i forbindelse med allergener. Ingen anmærkninger. Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling i forbindelse med nyt kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, 2 lagerlokaler og bageri - herunder hylder, køledisk med skuffer samt områder omkring håndvaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af nyt køkken - herunder vægge og gulve. Kontrolleret redskaber og udstyr - herunder skærebrætter, serveringsbrætter af træskiver og blenderskåle). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af allergener, brug af

