

# Kontrolrapport



Virksomhed **Køkkenet Sorø Akademi**

Adresse **Akademigrunden 7**

Postnr./By **4180 Sorø**

CVR-nr. **57507314**

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

Denne kontrol, dato	
<b>16-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-09-2016	
Dato 18-06-2015	
Dato 27-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperatur i køle- og frostinventar,

håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, grøntrum, opvask, depot, koldt- og varmt køkken, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, grøntrum, opvask, depot, koldt- og varmt køkken, OK. Vejledt om vedligehold af faldstamme og loft ved elevbord.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra august-2016 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling, OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at de medarbejdere, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde de udfører, OK.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger