

# Kontrolrapport



Virksomhed **Uddannelsescenter**

**Ringkøbing-Skjern**

Kantinen

Adresse Skolebyen 5

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 16013307

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	
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

**30-03-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 08-01-2015	
Dato 29-01-2013	
Dato 21-03-2011	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbar termometer til måling af kerntemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, således gældende temperaturkrav altid kan overholdes. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperaturer, emballering og adskillelse i kølerum, køleborde og -skabe. Ingen anmærkninger.

Procedurer for nedkøling af fødevarer er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde for brug af blæskøler. Ingen anmærkninger.

Overværet buffétserving, herunder brug af lange tænger og overvågning under håndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at kloakdæksler og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at vægge, gulve, lofter og karme er hele, jævne og afvaskelige. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for verificering af termometer.

Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt om metode til verificering med kogende vand og isvand, som også er beskrevet i egenkontrolprogrammet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

