

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordborg Slots Efterskole**

Adresse **Slotsgrunden 1**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **68250315**

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

Denne kontrol, dato	
03-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 26-04-2016	
Dato 08-01-2015	
Dato 22-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set hygiejnisk fremstilling af pålægskagemand til dagens aftensmåltid. Redegjort for nedkøling af karrysauce som er blandet med allerede nedkølede kødboller. Vejledt konkret om nedkøling af enkelt dele inden den enkelte ret blandes med anden allerede nedkølet ret. Det er under tilsynet vurderet som bagatelagtig overtrædelse idet virksomheden under tilsynet har opvarmet hele retten til min. 75 grader for herefter at foretage ny nedkøling af hele retten "boller i karry".

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv, vægge og loft i produktion, opvask, kølerum og spisesal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar og udstyr i køkken. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og skyllevand. Vejledt om dokumentation for de 3 mælkeautomater i spisesalen.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på paneret torskefilet - OK.