

Kontrolrapport



Virksomhed **Pensionsthøjskolen i**

Marielyst

Adresse **Bøtøvej 2**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **26139058**

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

Denne kontrol, dato

18-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	09-02-2017	
Dato	25-05-2016	
Dato	21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på buffet, herunder brug af lange tage selvting. Endvidere er der tilstrækkeligt med kølekapacitet. Køkkenpersonalet overvåger buffetområdet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, temperaturmåling og adskillelse af fødevarer.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemner er kontrolleret: Køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkeninventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkeninventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og procedurer for håndtering af buffet, herunder risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol på varemottagelse, temperaturmåling af køle/frysevare og temperaturmåling af op og nedkøling af

