

Kontrolrapport

Virksomhed **Jammerbugt produktionskole**

Adresse Industrivej 2

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 34398534

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.	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	
19-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 26-01-2016	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, nye trends og registrering fx ved økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nedpakning af buffetreter. Kontrolleret temperatur af køle- og frysefaciliteter, herunder temperaturkontrol af køl/frost. OK. Kontrolleret at der faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Kontrolleret at opvaskemaskine opnår en temperatur på min. 80 grader C. OK

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne: Følgende kontrolemler er kontrolleret:

Forholdsregler af 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

Kontrolrapport

Virksomhed **Jammerbugt produktionsskole**

Adresse Industrivej 2

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 34398534

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Rengøring af Køkken, madserveringsområde og opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Netdør ved bagdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fra 21. marts 2017 til dags datodokumentation for opvarmning/nedkøling, opbevaringstemperaturer på køl og frost.

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

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

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til fastlæggelse af kontrolfrekvensen. Virksomheden indplaceres i branchen: Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-06-2017

Dato