

Kontrolrapport



Virksomhed **Kunsthøjskolen på Ærø**

Adresse **Vester Møllebakke 2-4**

Postnr./By **5985 Søby Ærø**

CVR-nr. **77622616**

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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 27-04-2017	
Dato 25-06-2015	
Dato 05-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har hygiejniske håndvaskfaciliteter, herunder at der er tilgang til varmt og koldt rindende vand, sæbe og papir til tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frost, herunder hygiejnisk adskillelse og opbevaringstemperaturer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar på lager i kælder, inklusive køleinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har udstyr til temperaturovervågning der er vedligeholdt.

Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: indstikstermometer samt IR-termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for egenkontrollens udførelse for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, nedkøling for perioden 20. august 2017 til d.d., uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for videregivelse af information om allergene ingredienser til gæster. Ingen anmærkninger.

