

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rebild Efterskole, Kantine**

Adresse Himmerlandsvej 83

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 62044128

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-10-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 14-11-2016          |  |
| Dato 07-06-2016          |  |
| Dato 23-10-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost og opvarmning/nedkølning samt håndtering af fødevarer under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken, opvaske afd. samt serveringslokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken og lager herunder at døre og vinduer slutter tæt, riste på gulv afløb er fastmonteret og der funktionel vandlås virksomheden har aftale med skadedyrfirma. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for udført egenkontrol af opbevaringstemperatur, varemottagelse samt opvarmning/nedkølning fra januar til september 2017. Ingen anmærkninger. ydet konkret vejledning vedr. dokumentation for start/slut tid ved nedkølning.

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

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