

Kontrolrapport



Virksomhed **Nymarkskolen - Svendborgs**

Ungeskole

Adresse Marslevvej 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

02-10-2017



Tidligere kontrol

Dato 31-10-2016	
Dato 18-11-2015	
Dato 05-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkkenet. Opbevaring af fødevarer i kølerum samt i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af kølerum samt kølerumsinventar. Rengøring og orden under produktion af fødevarer.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol september 2017. Kontrol ved opvarmning og nedkøling af fødevarer samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for opvarmning/nedkøling af fødevarer. OK

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Elever der tilvirker fødevarer bliver behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger.