

Kontrolrapport



Virksomhed **Tornemark Dagsskole, Køkkenet**

v/ Kim Lyngemark

Adresse **Hovedgaden 40**

Postnr./By **4262 Sandved**

CVR-nr. **27879896**

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

11-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	01-02-2017	
Dato	03-02-2015	
Dato	15-08-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl i køkkenet og frost på lager, håndtering af fødevarer der skal anrettet på buffet. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, lager lokale og bespisningsområde. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra marts 2017 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling når der er nogen, skyllevandstemperatur. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at det ikke er relevant for virksomheden. OK.