

Kontrolrapport



Virksomhed **Efterskolen Kildevæld**

Adresse **Tøndervej 75**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **24990230**

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	
23-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-01-2016	
Dato 13-05-2014	
Dato 18-06-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køkken, køler- og fryserum. Rutine for nedkøling og fremstilling af mad til særlige arrangementer, som skolerejse. Skring af råvarer og produktion af mad til allergikere. Anvendelse af egnet arbejdsbeklædning også for elev hjælp.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Daglig og periodisk rengøring af produktions lokaler og inventar. Rutine for særlig rengøring og desinfektion, hvis køkken lokalerne har været lejet ud.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligehold af lokaler og udstyr, bl.a skadedyrssikring af indgangsdøre. Rutien for kalliibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for kontrol af opvarmning bl.a. varm mad til aften og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg og cvr. nr.: Ingen anmærkninger.