

# Kontrolrapport



Virksomhed **Frederiksbjerg skole**

Adresse **Ingerslevs Boulevard 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **55133018**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-09-2017	
Dato 29-05-2017	
Dato 08-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Daglig tilberedning til ca. 750 personer. Mad til elever udportioneres af lærere og køkkenpersonale. Mad som serveres som buffet kasseres efter servering, rutiner set, ok. Nedkøling foretages i blæstkøler, snak om portionsstørrelser, omrøring samt måling af temperaturen i midt af produktet, ok. Adskillelse under produktion, ved opbevaring i kølere set og fundet i orden. Adgang til håndvaskefaciliteter i køkken og opvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område på arbejdsoverflader, i kølere, udsug m.m., ok. Arbejdsgange ved daglig rengøring efter endt arbejde, personalet rengør arbejdsoverflader og udstyr, eksternt firma står for vask af gulve, her vejledt om obs. på sprøjt fra vand spuling/udlæg af sæbe til underhylder med udstyr. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok. Det oplyses at underhylder i opvaskerum ilægges afkalkning d.d., ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation efter regelmæssig kontrol efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling, fra 2018, set, ok. Vejledt om notering af portionsstørrelse ved nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte i køkken er uddannet og øvrige ansatte er instrueret i personlig hygiejne, procedurer ved sygdom m.m.,



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

2 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frederiksbjerg skole**

Adresse Ingerslevs Boulevard 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 55133018

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ok. Risikoanalyse om emnet personlig hygiejne, set, ok.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Set råvarer på lager, fakturerer efter indkøb, regnskab fra sidst 2017 - først 2018, set.

Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til mærkning af færdigpakkende fødevarer, henvist til særlige salgssituationer i mærkningsvejledningen.