

# Kontrolrapport



Virksomhed **HJORTHOLM KOSTSKOLE**

Adresse Næstved Landevej 20

Postnr./By 4250 Fuglebjerg

CVR-nr. 68513928

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

**02-03-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	04-10-2016	
Dato	06-11-2015	
Dato	29-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevareadskillelse i kølenhederne, transporten ved modtagelse af fødevarer sker hygiejnisk forsvarligt. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra Oktober 2017 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling, varmholdelse, tilbagetrækninger samt vedligeholdelses plan. Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden. Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1 er gennemgået som eksempel.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At køkken medarbejder har relevant uddannelse i fødevarehygiejne. OK. Virksomheden oplyser at de ikke har andre der hjælper i køkkenet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på om pakket hamburgerryg jf. faktura. OK.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at virksomheden ikke anvender tilsætningsstoffer så så frugt farve, sødestoffer eller Atamon. OK.