

Kontrolrapport



Virksomhed **Sølystskolen**

Industrikøkken

Adresse Gran Allé 20

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 29189641

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

16-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2016	
Dato 25-08-2014	
Dato 16-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem uskyldt frugt/grønt og spiseklare fødevarer, temperaturer i køle- og frostmøbler, at person som fremstiller fødevarer, vasker hænder og underarme mellem arbejdsprocesser. Kontrolleret at der er indkøbt tænger i forskellige længder til buffet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Køkkenredskaber, emfang, kølemøbler, opvaskelokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyser for modtagelse af kølevarer og for opvarmning af færdigretter til minimum 75 °c. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer, for temperaturkontrol af kølemøbler og ved opvarmning af færdigretter fra 7. marts 2017 til den 8. maj 2018.

Vejledt konkret om, at dokumentere for modtagelse af kølevarer i henhold til virksomhedens egenkontrolprogram, som beskriver dokumentation for hver 3. uge.

Mærkning og information: Kontrolleret at der er ophængt et notat om, at oplysning om allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet, Ok.