

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nysted Efterskole**

Adresse Skansevej 22

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 81956928

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	
<b>19-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-08-2016	
Dato 26-05-2014	
Dato 23-05-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrol af opbevaringstemperaturer. Personlig hygiejne.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af kølerum, lager, opvaskeafdeling.

Rengøring af emfang samt gulv afløb.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kølerum. Følgende er konstateret: Der ses afskaldning af maling på loft samt på vægge. Virksomheden oplyser at dette blive renoveret i sommerferien. OK Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol 2018.

Kontrol ved varemottagelse, kontrol af

opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: OK