

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gunslevholm Idrætsefterskole**

Adresse **Stubbekøbingvej 95**

Postnr./By **4840 Nørre Alslev**

CVR-nr. **72346416**

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

Denne kontrol, dato	
<b>30-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-10-2017	
Dato 18-01-2017	
Dato 28-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af fødevarer. Sæbe og papir ved håndvask. Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Spiseområdet, lager, køkken, grønrum og køle/fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Spiseområdet, køkken, personaletoilet og opvaskeområdet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol på varemodtagelse, temperturmåling af køle/frysevare og temperaturmåling af op og nedkøling af varmekoldige fødevarer fra januar 2018 og frem til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen

