

Kontrolrapport

Virksomhed **Erhvervsskolen Vestjylland**

Køkken
Adresse Vestergade 42
Postnr./By 6900 Skjern
CVR-nr. 32416586

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

Denne kontrol, dato	
17-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 18-05-2017	
Dato 07-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for buffethåndtering samt procedure i forbindelse med sygdom blandt elever. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at der er bestilt ny bordplade til koldkøkken, ok. Kontrolleret at der er opsat kølemøbler i tidligere koloniallager og vedligehold heraf. Ok. Vejledt omkring løsningsforslag til gulvbelægning på emballagelager.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for udpegning og beskrivelse af kritiske kontrolpunkter, herunder sous vide og langtidsstegning.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure i egenkontrolprogram for sous vide og langtidsstegning.

Vejledt konkret om løsningsforslag for skriftlig procedure for anvendelse af tilsætningsstoffer.