

Kontrolrapport

Virksomhed **Sydvestjyllands Efterskole**

Adresse Kirkebrovej 7

Postnr./By 6740 Bramming

CVR-nr. 50043614

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
19-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2017	
Dato 09-10-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for servering på buffet samt anvendelse af rester. Procedurer for nedkøling samt genopvarmning af lune retter. Arbejdsgange ved udlån af køkkenet samt adskillelse mellem virksomhedens fødevarer og eksterne lejere.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Følgende kontrolemler er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af udstyr og inventar i køkkenområde samt i 2 kølerum og fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af varmebehandling, genopvarmning, nedkøling samt varemottagelse for 2018.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.