

Kontrolrapport



Virksomhed **Elsted Skole**

Adresse Elsted Skolevej 6

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 55133018

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
18-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-10-2017	
Dato 10-03-2017	
Dato 10-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse, håndtering og opbevaring af fødevarer på køl/frost herunder temperaturer i køle/fryseskabe, personlig hygiejne, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, rent arbejdstøj. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af salgsområde, køkken, køle/fryseskabe, redskabe og udstyr. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af salgsområde, køkken med inventar. Der er flyvet på vinduer. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrol 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. Alle ansatte medarbejder har hygiejnebevis. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen