

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pensionsthøjskolen i**

**Marielyst**

Adresse **Bøtøvej 2**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **26139058**

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	1
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

**10-09-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	18-05-2017	
Dato	09-02-2017	
Dato	25-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af køle/frysevarer. Sæbe og papir ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Rengøring af opvaskeområdet, køle/fryseskabe, køle/fryserum, lager, grøntrom og tilvirkningslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opvaskeområdet, køle/fryseskabe, køle/fryserum, grøntrom, tørvarelager og tilvirkningslokalet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er gået over til, at bruge E-branche-koden.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Mærkning og information: Virksomheden har skiltning om



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

