

Kontrolrapport



Virksomhed **Svenstrup Efterskole**

Adresse **Dybsøvej 64**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **25283740**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
15-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-10-2017	
Dato 20-01-2017	
Dato 02-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejsk håndvask, flow igennem køkken herunder adskillelse af rå og tilberede fødevarer, temperatur målt i køle og frost inventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder produktbærende overflader i varmt og koldt køkken, kølefaciliteter herunder inventar til opbevaring, opvaskeafsnit herunder vægge og loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstik og overflade termometer fremstår funktionsdygtige. Vejledt generet om nulpunkts kalibrering af indstikstermometer. Skadedyrssikring af lokale herunder vindure og afløb samt vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for nedkøling. stikprøvevis dokumentation af nedkøling og varme behandling siden sidste tilsyn og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om regler for ophængning af kontrolrapport.