

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gunslevholm Idrætsefterskole**

Adresse **Stubbekøbingvej 95**

Postnr./By **4840 Nørre Alslev**

CVR-nr. **72346416**

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	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-04-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 18-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Håndtering af fødevarer under produktion i kold afdeling, varm afdeling, bage afdeling samt grovkøkken til grønsager. Ved buffet servering i spisesal anvendes lange tag tænger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, lager og spisesal herunder produktbærende overflader, ovne, komfur, kippande, kipgryder, emfang, pålægsmaskine, hylde, opvaskeafdeling herunder opvaskemaskiner, køle og fryse faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, lager og spisesal. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra september måned 2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

55 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

