

Kontrolrapport



Virksomhed **Himmelbjergens Natur- og**

Efterskole

Adresse **Vesterled 1**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **72340728**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2018	
Dato 21-09-2017	
Dato 26-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer, korrekt antal

håndvaske til hygiejnisk håndvask, temperatur målinger i

køleskabe samt toilet forhold ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at løfte kasser og spande med fødevarer fra gulvet i fryser og på tørvarelager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, lager, grov køkken, kontaktbærende overflader samt inventar, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, kølerum, tørvarelager, opvaskemaskine samt inventar. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om fliser ved opvaske afd. samt kanter ved vinduer og hjørner har små huller.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, temperatur målinger på køl og frys, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d. ingen anmærkninger

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

