

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rebild Efterskole, Kantine**

Adresse Himmerlandsvej 83

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 62044128

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>28-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-10-2017	
Dato 14-11-2016	
Dato 07-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Ydet generelt vejledning omkring reglerne for genanvendelse af rester fra buffet bord.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle/fryseskabe, målt temperatur i køl/frys, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske. virksomheden benytter blæstkøler til nedkølning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, grovkøkken, serveringsområde, personaletoilet, lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken. virksomheden oplyser at dør fra køkken til serveringsområde og dør i grovkøkken vil blive vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation for udført kontrol af opvarmning og nedkølning af fødevarer, temperaturkontrol af køl/frys, kontrol af varemottagelse for perioden januar til august 2019. ydet generelt vejledning om reglerne for overholdelse af den fastsatte frekvens.

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

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Rebild Efterskole, Kantine**

Adresse Himmerlandsvej 83

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 62044128

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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