

# Kontrolrapport



Virksomhed **Svendborg Erhvervsskole**

Adresse Skovsbovej 43

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 25887336

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
<b>07-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-10-2018	
Dato 02-10-2017	
Dato 08-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vaskeforhold, herunder at der er tilstrækkelig med vaske til virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret at håndvaske er hensigtsmæssigt placeret.

Kontrolleret at virksomhedens personaletoilet er hensigtsmæssigt placeret i forhold til produktionslokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og orden under produktion af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsinventar samt følgende lokaler (Kølerum, tørlager samt produktionslokale).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vedligeholdelse af inventar samt lokaler.

Dokumentation for udført egenkontrol september 2019.

Kontrol ved varemodtagelse samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift