

Kontrolrapport



Virksomhed **Tømmerup Fri- og Efterskole**

Adresse **Andaksvej 19**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **59575511**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-02-2017	
Dato 04-02-2015	
Dato 28-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, målt

opbevaringstemperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, opvask kølerum med inventar.

Følgende er konstateret: rengøring af loft og rørmaskine.

Loftet mellem ventilationskasse og loft ca. 5 cm mellemrum

fremstod med enkelte spindelvæv. Rørmaskinen fremstod med

enkelte ældre belægninger. virksomheden ville straks får

fjernet spindelvæv og rengjort og evt. købt ny gummiliste til

rørmaskine da denne var af ældre dato og svært at rengøre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og

inventar i lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning

og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og

nedkøling samt dokumentation for dette fra sidste

kontrolbesøg go til d.d.



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Tømmerup Fri- og Efterskole**

Adresse **Andaksvej 19**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **59575511**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.