

# Kontrolrapport



Virksomhed **Efterskolen Kildevæld**

Adresse **Tøndervej 75**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **24990230**

| 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.            | 1        |
| 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>23-01-2020</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 23-01-2018          |  |
| Dato 07-01-2016          |  |
| Dato 13-05-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevare bl.a. opbevaringstemperaturer, adskillelse og emballering. Rutine for sikring af tilstrækkelig genopvarmning af bl.e. aftensmad og elevmad på skitur. Rutine for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Koldt og varmt køkken, grønt afdeling og depot, sat kølemøbler og inventar ved stikprøver. Arbejdsgang for rengøring af opvaskemaskine,

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for de kemiske risikofaktorer tilsætningsstoffer og acrylamid. Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse, opvarmning og nedkøling fra august 2019 til dd.

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.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer, som følger fastlagte bageopskirfter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift