

Kontrolrapport



Virksomhed **Rødding Skole, Boden**

Adresse **Rytterdam 9**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **29189838**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-09-2016	
Dato	08-10-2015	
Dato	03-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set arbejdsgange for opvarmning af pizza udbydt til salg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Skoleboden. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med rengøring foretaget af elever samt rengøringspersonale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af borde samt køleskabslister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved opbevaring på køl og frost i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Vejledt virksomheden konkret i at dokumentere temperature ved varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at elever, der behandler fødevarer, er behørigt instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk