Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Sølystskolen**

Industrikøkken

Adresse Gran Allé 20

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 29189641

Denne kontrol, dato	
16-05-2018	☺
Tidligere kontrol	
Dato 17-03-2016	☺
Dato 25-08-2014	☺
Dato 16-12-2013	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem uskyllet frugt/grønt og spiseklare fødevarer, temperaturer i køle- og frostmøbler, at person som fremstiller fødevarer, vasker hænder og underarme mellem arbejdsprocesser. Kontrolleret at der er indkøbt tænger i forskellige længder til buffet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Køkkenredskaber, emfang, kølemøbler, opvaskelokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyser for modtagelse af kølevarer og for opvarmning af færdigretter til minimum 75 °c. Kontrolleret dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer, for temperaturkontrol af kølemøbler og ved opvarmning af færdigretter fra 7. marts 2017 til den 8. maj 2018.

Vejledt konkret om, at dokumentere for modtagelse af kølevarer i henhold til virksomhedens egenkontrolprogram, som beskriver dokumentation for hver 3. uge.

Mærkning og information: Kontrolleret at der er ophængt et notat om, at oplysning om allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet, Ok.

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift