

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nordborg Slots Efterskole**

Adresse **Slotsgrunden 1**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **68250315**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**21-06-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 03-05-2017 |  |
| Dato | 26-04-2016 |  |
| Dato | 08-01-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i nedkølet gryderet og ris. Virksomheden anvender godkendte desinfektionsservietter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv, vægge og loft i produktionsområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar i produktionsområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for 2019 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Husholdningsfilm, alubakker, engangs kaffekopper, engangs suppertallekener og engangs hvidvinsglas.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed