

Virksomhed **Spangsbjergskolen**Adresse **Skrænten 120**Postnr./By **6700 Esbjerg**CVR-nr. **29189803**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

20-11-2012

Tidligere kontrol

Dato	05-02-2010	
Dato	01-09-2009	
Dato	11-11-2008	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udlevering af brød, juice og lign samt den varme ret ud fra bestilling. Opbevaringstemperatur i køleskabe samt afdækning/adskillelse af fødevarer. Håndvasken er forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Ydet konkret vejledning om nyseskærm ved uemballerede fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Inventaret. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret : Køkkenet. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af varemottagelse samt opbevaringstemperatur. kontrolleret stikprøvevis fra sidste tilsyn og til dags dato. Vejledt i dokumentation af alle køleskabe såfremt de af og til anvendes til opbevaring af fødevarer med kølekrav. Ydet konkret vejledning i risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har i ca. 1 mdr. på forsøgs basis solgt opvarmet pizzasnegle, boller og lign, ydet konkret vejledning i uddannelse i fødevarerhygiejne efter 2 mdr. samt hvilke arbejdsprocesser der kræver uddannelse.

1 time

Kontrollens varighed