

Virksomhed **Efterskolen Kildevæld**

Adresse Tøndervej 75

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 24990230

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-05-2014

Tidligere kontrol

Dato 18-06-2012	
Dato 29-10-2010	
Dato 30-11-2009	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og afdækning i køle- og frostopbevaringer. Sæbe og

engangsftørring ved håndvask til hygiejniskhåndhygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i spiseområde, opvask, lager, køkken samt køle- og frostopbevaringer.

Gennemgået rengøringsprocedure for pålægsmaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse kontrolleret i køkken samt øvrig inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for egenkontrollens udførelse for perioden november 2012 til maj 2014 vedrørende varemodtagelse, køle- og frosttemperaturer, opvarmning og nedkøling. Stikprøvevis kontrolleret risikoanalyse og fundet den dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

OK.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af tørvarer på lager. OK.