

Virksomhed **Skolebod - Søndermark Skolen**

Adresse Skanderborggade 65

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 29189668

| 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 | |
| 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

10-06-2014

Tidligere kontrol

| | |
|---------------------------|--|
| Dato 21-03-2013 | |
| Dato 31-05-2012 | |
| Dato 30-04-2012 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i samtlige kølere/frysere Procedurer for genanvendelse af levnedsmidler gennemgået uden

anmærkninger Håndvaskefaciliteter gennemgået uden

anmærkninger Adskillelse af levnedsmidler på køl gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af skolebod

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for opbevaring og opvarmning for 2014 frem til d.d..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: 1 ansat sendes på hygiejnekursus i sommerferie. Ansvarlig for kantine er faguddannet

1 time

Kontrollens varighed