

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sjørring Skole v/ Per Dahm**

Adresse **Ebbesvej 3**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **29189560**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**13-03-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-02-2016 |  |
| Dato | 05-11-2014 |  |
| Dato | 07-02-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, og efterprøvning af temperatur i køleskabe. Spurgt ind til procedurer for salg fra selvbetjent salatbar samt håndtering af rester. Det er oplyst at rester kasseres. Vejledt konkret om længde og udformning af skeer/tænger til brug på salatskål. Kontrolleret at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvask i køkken og skoleboder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende lokaler/udstyr: Køkken, skoleboder, køleskabe og opvaskemaskiner. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Dokumentation for kontrol af køle-frostopbevaring, varemottagelse af kølevarer, varmebehandling fra august 2017 til d.d. Ok. Vejledt konkret om dokumentation af nedkøling efter varmebehandling for fødevarer som genanvendes. Kontrolleret at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens fødevareraktiviteter. Der er udfyldt blanket 1,2,6,10 og 11. Ok. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalysen til de nuværende aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer, Kontrolleret: Plastfilm, plastfoliebægre, suppeskåle i plast, plastbokse og plasthandsker. Ok. Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)