

Kontrolrapport



Virksomhed **Haslev Privatskole**

Adresse **Jens Chr. Skous Vej 3**

Postnr./By **4690 Haslev**

CVR-nr. **45768414**

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.	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-09-2017	
Dato	13-05-2016	
Dato	18-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på og udenfor køl, samt adskillelse af rå og tilberede fødevarer, procedure for rækkefølge ved opskæring af pålæg herunder varmebehandlede og fermenterede pålægsvarer, temperatur kontrolleret i køleinventar i køkken, tating smat skåle og fade til buffet er tilpasset aktiviteten. Buffet meddeles overvåget. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområde for grønt herunder vægge og gulv samt overflader der kommer i kontakt med fødevarer, opvask herunder vægge og gulv, kølerum herunder vægge samt gulv og hylde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: overflade og indstiks termometer. Køle og nedkølings kapaciteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Stikprøvevis kontrol af varmebehandling, nedkøling,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Haslev Privatskole**

Adresse Jens Chr. Skous Vej 3

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 45768414

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring, varemodtagelse samt afvigelser fra januar 2018 og til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledet generelt om håndteri af allergener samt krav til skiltning med indhold af allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-05-2018

Dato