

Kontrolrapport



Virksomhed **Parkskolen**

Adresse **Nørregade 99**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **10294193**

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

29-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-05-2017	
Dato	05-12-2016	
Dato	12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Overværet tilvirkning af rørt fars og i denne forbindelse kontrolleret, at virksomheden anvender an brudt hakkekød indenfor 24 timer. Kontrolleret virksomhedens procedure i forbindelse med produktion af mad til elever med fødevarerallergi. Virksomheden har mundtligt redegjort for proceduren herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, opvaskeafdeling, grovkøkken og øvrige tilstødende lokaler. Herunder udstyr, inventar og overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, grovkøkken og øvrige tilstødende lokaler. Karm ved udgang fra grovkøkken til område med kølerum, skaller af og vil på sigt kræve udbedring således denne fremstår rengøringsvenlig. Ok.

Kontrolleret for skadedyrssikring i forbindelse med åbenstående vindue og dør til kælderskakt. Virksomheden har opsat net. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag, for opdatering heraf. Fødevarerstyrelsen eksempel på egenkontrolprogram for detailvirksomheder, er vist som eksempel. Ok.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Parkskolen**

Adresse **Nørregade 99**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **10294193**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling af fødevarer i perioden for juni 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret at emballage anvendt til kontakt med fødevarer er egnet hertil samt anvendes til det tilsigtede formål. Herunder plasthandsker og plastemballage der anvendes til varmeholdige fødevarer.

Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation på, at plastbægre til nedkøling af fødevarer, er egnet hertil.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden har tilgængelig dokumentation på, at fødevarekontaktmaterialer anvendes til det tilsigtede formål.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

29-05-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift