

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Interne Skole -**

**Skolekantine**

Adresse Søhusevej 80

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 25557948

| 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         | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                          |

Denne kontrol, dato

**16-01-2019**



## Tidligere kontrol

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Dato                              | 10-12-2018 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |
| Dato                              | 26-01-2017 |  |
|                                   |            |  |
| Dato                              | 28-01-2015 |  |
|                                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for opvarmning så der opnås en kerne temperatur på 75 grader, målt med funktionelt stik termometer.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejnisk håndvaske faciliteter i køkken, opvask og grønt rum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, opvask, lager, grønt rum. ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at udlejnings fryser skal holdes i ren stand, hvis den skal være en del af virksomheden under produktion, selv om den er slukket. Kontrolleret at virksomheden har desinfektionsmiddel til inventar som ikke kommer direkte i berøring med fødevarerne efter udlejning og inden opstart. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at anvende godkendte desinfektionsmidler til materialer der kommer i direkte berøring med fødevarerne.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra sidste tilsyn til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur op køl og frost, opvarmning. ingen anmærkninger. Kontrolleret del element af risikoanalysen på



**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 fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Interne Skole -**

**Skolekantine**

Adresse **Søhusevej 80**

Postnr./By **4230 Skælskør**

CVR-nr. **25557948**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse for kølekrævende fødevarer. ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at frost varer ikke ud fra risikoanalysen er et ccp.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Korrekt ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomheden anvendelse af økologiske fødevarer samt vejlet om muligheden for anvendelse af det økologiske spisemærke. ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-01-2019

Dato