

# Kontrolrapport



Virksomhed **TOLNE EFTERSKOLE**

Adresse Dvergetvedvej 95

Postnr./By 9870 Sindal

CVR-nr. 75807112

| 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.                  | 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

18-03-2021



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-02-2019 |  |
| Dato | 09-01-2018 |  |
| Dato | 23-03-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer, herunder korrekt brug af termometer. Introduceret virksomheden for værktøjet "SiTTi" på FVST's hjemmeside og udleveret fakta om nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køleskabe i køkkenet. Der er adgang til sæbe og papirshåndklæder ved håndvask. Vejledt om bekæmpelse af kondens i loftet i frostrummet i forbindelse med afrimning i fryser. Under tilsynet blev der konstateret dryp fra loftet ned på hylderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkkenlokaler. O.K. Vejledt om udskiftning af ældre slidte rulleborde i køkkenet som er vanskelige at holde rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af fødevarer fra december 2020 til marts 2021. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og registrering af fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed