

Kontrolrapport

Virksomhed **Fredensborg Skole**

Adresse Humlebækvej 10

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 29188335

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	1
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

- | | |
|---|--|
| <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

17-01-2019



Tidligere kontrol

Dato 23-03-2017



Dato 02-02-2017



Virksomhedens egenkontrol

Dato 04-06-2015



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og i lager faciliteter. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og lager faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden opverflade og indstiks termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/4-2018 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en dokumentations frekvens på 1x uge men ofte er der kun 2 målinger pr. måned samt at virksomheden har målinger på nedkølings start temperatur på mellem 60-64 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for at følgen



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Karen

Afleveret til

Grime

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fredensborg Skole**

Adresse Humlebækvej 10

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 29188335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens dokumentations frekvens samt en start temperatur ved nedkøling på min. 65 grader.

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret cvr nummer i cvr register.

Virksomheden har mundtligt redegjort for udbygning af køkken med en bageafdeling - drøftet med virksomheden om evt. placering af håndvask i forbindelse med udbygningen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

17-01-2019

Dato

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift