

# Kontrolrapport



Virksomhed **Haahrs Skole**

Skolebod

Adresse Grubbemøllevej 30

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 38632019

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**27-05-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 30-01-2019	
Dato 20-01-2017	
Dato 19-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, opbevaring af kølekrævende fødevarer i køleskabe, opdeling af køkkenfaciliteter til henholdsvis kantinedrift og hjemkundskab samt gennemgået procedurer for varemottagelse af kølekrævende fødevarer samt kontrol ved modtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenfaciliteter med køleskabe, gulve, bordoverflader, køkken-ø, kasser anvendt til "take-away" og rulleborde. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, rulleborde, kasser til "take-away", gulve, køleskabe samt overfladebehandlede troldekløfter i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperatur fra april 2021 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

