

Virksomhed **Middelfart Produktionsskole, køkken**Adresse **Toftegårdvej 7**Postnr./By **5500 Middelfart**CVR-nr. **19123677**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
 Ekstra kontrol
 Anden kontrol

Denne kontrol, dato

21-01-2015

Tidligere kontrol

Dato **26-03-2014**Dato **23-09-2013**Dato **26-09-2012**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring og adskillelse, temperaturer i køl og frost. Følgende er konstateret Fødevarer opbevares i fryserer i kælder der ikke er egnet til fødevarelokale, da der udelukkende opbevares emballerede nedfrosne varer vurderes forholdet under bagatelgrænsen, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken og lager herunder fryserer i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og lager herunder termometre placeret i køleskabe. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens nedkølingsprocedurer. Virksomheden kan ikke dokumentere at virksomhedens nedkølingsprocedurer sikrer nedkøling fra 65 grader til 10 grader på 3 timer. Virksomheden havde følgende kommentar: Vi nedkøler megen sjældent fødevarer. Forholdet vurderes under bagatelgrænsen på tilsynet, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Følgende er konstateret virksomheden

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift