



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Arrild Privatskole**Adresse **Skærbækvej 16**Postnr./By **6520 Toftlund**CVR-nr. **27615880**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

**22-04-2014**

## Tidligere kontrol

Dato **03-05-2012**Dato **23-08-2010**Dato **10-06-2009**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

**Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:**

Set opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret at der er faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Drøftet håndtering af rester fra buffetbord, samt gennemgået procedurer for nedkøling. Ok.

**Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set rengøring i køkken inden produktion. Ok.**

**Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set vedligeholdelse af inventar og udstyr. Ok. Drøftet brug af itu træ-skærebret- der kun bliver brugt som bordskåner. Ok.**

**Virksomhedens egenkontrol: Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse, opvarmning og nedkøling.**

**Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.**

**Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok. Vejledt om at der skal være et link til virksomhedens hjemmeside. Ok.**

**Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler**

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk