

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

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

28-05-2014**Tidligere kontrol**

Dato	Resultat
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Set opbevaring af fødevarer på køl. Kontrolleret at der er et funktionsdygtigt termometer i virksomheden. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt opbevaringstemperaturer i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, samt virksomhedens cvr. nr. Ok.

30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Afleveret til