

Virksomhed **Campusskolen**Adresse **Ahorn Alle 48**Postnr./By **4100 Ringsted**CVR-nr. **18957981**

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	1
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 Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

13-11-2015

Tidligere kontrol

Dato 13-11-2014	
Dato 18-09-2014	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 02-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle-fryse og tørvareopbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkken, emfang, røremaskine samt køle- og frysemøbler. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af køkken, emfang, røremaskine samt køle- og frysemøbler. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring er stikprøvevis gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d. OK

Virksomheden er vejledt om at øge Frekvensen for dokumentation af opvarmning og nedkøling. der var kun få målinger på denne aktivitet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Kemiske forureninger: Kontrolleret: procedurer for håndtering af tun på dåse, squash og tørrede bønner. OK

1 time 15 min.

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

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Aflleveret til