

Kontrolrapport



Virksomhed **Brejninggård Efterskole**

Adresse **Brejninggårdsvej 12**

Postnr./By **6971 Spjald**

CVR-nr. **37318116**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-03-2018	
Dato	09-09-2016	
Dato	05-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Temperatur ved kartoffelporre suppe opbevaret i høj gastronom og nedkølet dagen før er målt til 3 °C. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til måling i dagens ret hamburgerryg i fad og pulled pork opbevaret på frost. Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand.

Fremvist Fødevarestyrelsens værktøj SITT! på

Fødevarestyrelsen hjemmeside og udleveret faktaark om fokus på nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Brejninggård Efterskole**

Adresse Brejninggårdsvej 12

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37318116

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling af fødevarer for perioden fra august 2020 til dags dato, herunder om der udføres kontrol af nedkøling på relevante produkter og om kontrollen kommer rundt om alle relevante produkter inden for en given periode. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om, at nedkøling af fødevarer skal vise, at nedkøling fra 65 °C ned til 10 °C er sket på max. 3 timer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

18-03-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk