

Kontrolrapport



Virksomhed **Bråskovgård Efterskole**

Selvejende Inst

Adresse Bråskovvej 59

Postnr./By 8783 Hornsyld

CVR-nr. 71478017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 21-11-2017	
Dato 27-02-2017	
Dato 31-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt

adskillelse af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, håndtering af varemottagelse af kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder produktionsoverflader, køle og fryseenheder, opvaskerum samt tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køkken, serveringslokale, grøntrum. Konkret vejledt omkring skadedyrssikring af skur til røgovn inden denne benyttes. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse,

opbevaringstemperaturer på køl og frost,

opvarmning/varmebehandling samt nedkøling i perioden jan.

2018 til d.d. Virksomhedens risikoanalyse. Konkret vejledt

omkring udarbejdelse af risikoanalyse for røgning af

køddprodukter og fermentering af grøntsager.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af

det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60% i

perioden jan. 2010 til d.d. er overholdt. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift