Kontrolrapport

Virksomhed **Brejninggård Efterskole**

Adresse Brejninggårdsvej 12

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 37318116

Denne kontrol, dato	
18-03-2021	☺
Tidligere kontrol	
Dato 13-03-2018	☺
Dato 09-09-2016	☺
Dato 05-10-2015	☺

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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Anden kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Kædekontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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 SITTI 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.

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

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

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