

Kontrolrapport



Virksomhed **Bakkegårdsskolens Kantine**

Adresse **Bjørnshøjvej 1**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **55133018**

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.	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, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-09-2019	
Dato	04-10-2018	
Dato	08-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Adskillelse og emballering af fødevaregrupper, i forhold til mest mulig reducere risici for kontaminering, under lagring og produktion, procedurer vedr. opvarmning- herunder måling er kerntemperatur og brug af funktionelt termometer, procedurer vedr. nedkøling- herunder udportionering i mindre portioner og inden for 3 timer, set hygiejne under produktion af chokoladeboller og focaccia, ren arbejdsbeklædning, set desinfektion/opvask med en skylletemperatur over 80 grader af redskaber som har været udlånt til skolens klub samt stikprøvevis kontrolleret temperaturer af letfordærlige fødevarer i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af renholdelse af ovn indvendigt. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af synlige flader i køkken og af inventar. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, egenkontrolprogram samt set alt dokumentation for temperaturkontrol af CCP'ere: varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrol til d.d.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Ok: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Opdateret KOR.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk