

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Brøruphus Efterskole**

Adresse **Brøruphusvej 3**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **37931713**

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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-10-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 06-05-2025	
Dato 13-08-2024	
Dato 12-09-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering ved følgende udenoms arealer: Ok

Vejledt om at opbevaringsfaciliteter til fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og, om nødvendigt, fri for dyr og skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Gulvet på lageret i kældere ligger der fødevarer under køleskab, der er let aftørrelige rødlige belægninger på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af overnævnte områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Følgende er konstateret: I dørkarme ses der slitage ind til rå træ. I mellemgang ses der huller i belægninger så materialet er vanskelig at rengøre. I grønt afdelingen ses der flere fliser som er revnet og med huller. Fuger langs inventar som kipsteger er flere steder ikke intakte og med belægninger af skidt. Forholdet

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

