

Kontrolrapport



Virksomhed **Brøndby Idrætsfeterskole**

Adresse **Brøndbyvester Boulevard 6**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **32041264**

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

Denne kontrol, dato

11-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	25-01-2017	
Dato	09-06-2015	
Dato	15-03-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Virksomheden har ved tilsyn kød til optøning på køkkenbordet. Temperatureren blev på overfladen målt til 4°C. Vejledt om gode optøningsprocedurer på køl. ok. Gennemgået virksomhedens genanvendelse fra buffet som sker efter opvarmning til 75°C. ok

Følgende er konstateret: Der står 2 rullevogne i forrummet til toilet som straks fjernes da det er en fejl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for forrum til toilet. Vejledt om evt. at få dørlukker på alle toiletdøre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Karme i opvaske området fremstår med ubehandlet træ og en fuge fremstår med mørke belægninger. Endvidere fremstår dørkarme til lagret med ubehandlet træ.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Brøndby Idræftsefterskole**

Adresse **Brøndbyvester Boulevard 6**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **32041264**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Metalbeskyttelse på kølerumme fremstå mindre rengøringsvenlige og skal fastgøres og evt. fuges. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Vejledt konkret om snarlig udbedring af nævnte områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-09-2018

Dato