

Kontrolrapport



Virksomhed **Bernstorffsminde Efterskole**

Adresse **Bernstorffsminde 4**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **49490410**

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-03-2019	
Dato	06-09-2017	
Dato	13-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling, herunder at virksomheden placere fødevarer til nedkøling i gastrobakker for hurtigere nedkøling, samt der anvendes en blæstkøler.

Kontrolleret mundtlig procedure for brug af termometer under nedkølingsprocessen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedure for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for februar og marts 2021. Generelt vejledt om at overholde egen fastsatte frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter (CCP).

Kontrolleret udstyr til måling af kritiske kontrolpunkter (CCP) som f.eks. nedkøling, herunder at virksomheden anvender et indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt om Fødevarestyrelsens nye program "SiTTi" som blandt andet kan beregne nedkølingsprocessen. Konkret vejledt om løsningsforslag til ændre/opdatere risikoanalysen hvis det ønskes at anvende Fødevarestyrelsens nye beregningsprogram "SiTTi".



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk