

# 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**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](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)