

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Blåkilde Efterskole**

Adresse **Blåkildevej 19**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **40896112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	18-08-2022	
Dato	27-09-2021	
Dato	28-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask

Virksomheden redegør mundtlig for nedkøling af færdigretter. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med produktion herunder, grovkøkken, grøntsagskøleskab, lagerrum, kølerum, frostrum, opvaskeområde samt produktberørende overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret:

Opbevaringstemperatur i fryser og mælkekøler ikke fyldestgørende dokumentation siden 29/11-2022. Seneste dokumentation er 12/12 -2022 og 18/1-2022.

Kølerum ikke fyldestgørende dokumentation siden 29/11-2022. Seneste dokumentation er den 12/12-2022.

Varmbehandling af færdigretter. Seneste dokumentation

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Blåkilde Efterskole**

Adresse **Blåkildevej 19**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **40896112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

10/6-2022

Nedkøling af færdigretter seneste dokumentation 15/12-2022

Virksomhedens fastsatte frekvens på kontrolleret dokumentation er 1 gang pr. uge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ser på det med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om risikoanalyse og egenkontrol under kontrolbesøget blev eksempler på FVST vist til køkkenansvarlig.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse i perioden september 2022 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger.

Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 3. og 4. kvartal 2022.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk