

Kontrolrapport



Virksomhed **BYGHOLM LANDBRUGSSKOLE**

LANDBRUG, Kantinen

Adresse Hattingvej 49

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 56004114

| 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. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

07-01-2019



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 18-01-2017 | |
| Dato 06-01-2016 | |
| Dato 04-02-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, håndtering ved optøning af hele kødstykker samt procedure for opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Grøntkøkken, produktionskøkken herunder køleenheder produktionsoverflader samt inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Grønt og produktionskøkken. Konkret vejledt omkring udbedring af vægge i grøntrum, med begyndende afskalling af væg. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og genopvarmning samt nedkøling, langtidstegning i perioden aug. 2018 til d.d.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens brug af tilsætningsstoffer, virksomheden anvender for øjeblikket ingen tilsætningsstoffer. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.