

Kontrolrapport



Virksomhed **Minihøjskolen**

Adresse **Siøvej 3**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **13886830**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 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

17-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2016	
Dato	21-10-2015	
Dato	24-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringsforhold i kølere og frysere, herunder temperaturer, hygiejnisk adskillelse, tildækning og mærkning af fødevarerne.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af lokalerne. Der er opsat fluenet i opvaskelokalet og kartoffelrummet er renoveret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultatet. køkkenets leder har redegjort for frekvenser og vist dokumentation. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for hygiejneuddannelse. Køkkenets leder har oplyst, at ledere i køkkenet har gennemført certifikatuddannelse i fødevarerhygiejne. Husets brugere som inddrages i køkkenets aktiviteter instrueres ved sidemandsoplæring.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for videregivelse af oplysninger om allergene ingredienser. Det er oplyst, at brugerkredsen er kendt og potentielle allergier ligeså. De pågældende orienteres personligt, hvis der indgår allergener i konkrete retter. Ingen anmærkninger.



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