

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordjyllands Idrætshøjskole**

Adresse **Parkvej 61**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **70165813**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-09-2019	
Dato	19-06-2018	
Dato	26-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer, idag kødboller herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden benytter blæstkøler og der nedkøles i lave gastrobakker med mellemrum imellem gastrobakkerne -ok. Der benyttes indstikstermometer til kontrol af nedkøling af fødevarer, idag set indstikstermometer -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling og opvarmning af fødevarer, herunder at opvarmning pt foregår til min. 75 grader og nedkøling pt sker fra 65 grader til 10 grader på max 3 timer-ok. Kontrolleret frekvens for kritiske kontrolpunkter opvarmning og nedkøling min 1 gang om ugen-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden juni til idag for opvarmning og nedkøling af fødevarer, for nedkøling drøftet frekvens for dokumentation da det oplyses, at der i enkelte uger ikke nedkøles fødevarer, og at egenkontrol tilrettes i forhold til aktiviteter-ok. Idag vejledt om brug af Sitti, og såfremt det anvendes, må det tilføjes i egenkontrol og dokumentation må gemmes.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk