

# Kontrolrapport



Virksomhed **Luthersk Missions Højskole**

Adresse **Ansgarvej 2**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **43899414**

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

**02-11-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-03-2021 |  |
| Dato | 05-02-2020 |  |
| Dato | 28-10-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i de forskellige afdelinger.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Opvaskefaciliteter. Gennemgået mundligt procedure for henkogning af syltetøj mv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køleindretninger, kølerum og fryserum. Gulv, vægge og loft i køkkenet, produktionsområde og bageri. Isterningsmaskine trænger krogophængt til rengøring, virksomheden tømmer maskinen under tilsyn, og få den gjort rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse Følgende er konstateret: Riste som sidder i udsugning er rustne. Virksomheden oplyser at de går videre med dette. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



**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

1 time

Kontrollens varighed

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Luthersk Missions Højskole**

Adresse **Ansgarvej 2**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **43899414**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for maj og frem til den 29. oktober 2021 for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Gennemgået resultaterne i egenkontrollen, virksomheden har kontrolfelt for produktion, tid og temperatur, som ikke er relevant for den pågældende periode. evt. kontrolfelt fjernes hvis det ikke anvendes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Set virksomhedens hjemmeside, virksomheden har et link på siden, som er sat forkert op. Virksomheden henvender sig under tilsynet til It afdeling på skolen.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Grisenakkefilet, kalkunbryst paprika, grisefilet røget via faktura. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden har en branchekode med beskrivelse af tilsætningsstoffer.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier samt afvejning og dosering af VÆLG: tilsætningsstoffer/aromaer



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

02-11-2021

Dato