

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Erhvervsakademi Midtvest**

Adresse **Vald Poulsens Vej 4**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **31653347**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2021	
Dato	22-03-2018	
Dato	06-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt antal og placering af øvrige vaske. Kontrolleret procedure for overvågning og servering af buffet, herunder at skåle/fade er forsynet med tænger i passende længde, at der er mulighed for at af spritte hænder og at der er rent service tilgængeligt såfremt man går i buffeten af flere omgange. Ansvarlig har redegjort for overvågning af buffeten. Målt opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret procedure for styring af dato på anbrudte fødevarer. Målt temperatur i bøf stroganoff under opvarmning og vejledt generelt om metode for at fremme opvarmningsprocessen til 75 grader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktbærende overflader samt skadedyrssikring af yderdør på lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling af fødevarer samt dokumentation i egenkontrollen herfor for 2022. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden er på forespørgsel vejledt om mærkningskrav til færdigpakkeede fødevarer som produceres, pakkes og udbydes til salg over flere dage i virksomheden (særlig salgssituation).

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Erhvervsakademi Midtvest

Adresse Vald Poulsens Vej 4

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 31653347

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarerstyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk