

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Høng Efterskole**

Adresse **Tranevej 15**

Postnr./By **4270 Høng**

CVR-nr. **57330414**

| 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         | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**27-01-2023**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-03-2022 |  |
| Dato | 03-09-2021 |  |
| Dato | 31-01-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for bl.a. hvilke fødevarer der nedkøles, mængder, hyppighed, tid, temperaturer, udstyr der anvendes ved nedkøling (kølerum), emballage der anvendes under nedkøling, udstyr til overvågning af nedkøling, ingen anmærkninger.

Der er forevist Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi, der kan anvendes til kontrol af sikker nedkøling, dette findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside

<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>.

Vejledt generelt om korrekt nedkøling af fødevarer, herunder at virksomheden kan følge retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt udstyr til måling af det udpegede kritiske kontrolpunkt Nedkøling. virksomheden har forevist funktionsdygtigt indstikstermometer og overfladetermometer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet Nedkøling, herunder at kritiske grænser er udpeget og valideret, at sandsynlighed/alvor er vurderet, samt om nedkøling udpeget som et CCP, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP-plan,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Høng Efterskole**

Adresse Tranevej 15

Postnr./By 4270 Høng

CVR-nr. 57330414

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder at procedurer for nedkøling er beskrevet, hvordan dette procestrin overvåges, hvor ofte det skal dokumentere (frekvens), ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation af procestrinnet nedkølingen for perioden december 2022, herunder at virksomheden følger den fastsatte frekvens de har beskrevet, at der dokumenteres nedkøling på relevante fødevarer, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Økologisk spisemærke - Bronze.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt, ingen anmærkninger. Set dokumentation for regnskab for 4. kvartal 2022, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

27-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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