

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kalø Højskole**

Adresse Skovridervej 1

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 39780313

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

10-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-07-2022	
Dato 28-06-2022	
Dato 23-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning og servering i bespisningslokale, ok. Målt temperaturen stikprøvevis i kølneheder, ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden har panerede fiksefilter i fryseren, nogle af disse fiksefilter i posen var ikke frosne da de lå meget tæt på låget i is fryseren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om ladelinjer i fryser. Virksomheden valgt at kassere fiskefileter under tilsynet. Gennemgået procedure for genanvendelse afkolde og varme retter fra buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenet, ok. Virksomheden oplyser at der er udbedret efter skadedyr i kælder og ved ydre mur ved køkkenet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur samt varemodtagelse, for perioden juli 2022 til d.d. uden anmærkninger. Vejledt konkret omkring nedkøling bør

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

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

Virksomhed Kalø Højskole

Adresse Skovridervej 1

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 39780313

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres med både start og slut temperaturen. virksomheden har ikke dokumenteret slut temperatur på det seneste. Der er kun få målinger, da der ikke nedkøles mange rester, vurderet under bagatelgrænsen. FVST egenkontrolskema for nedkøling er gennemgået på tilsynet.

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

Fødevarestyrelsen

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

10-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift