

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Diakonhøjskolen**

Adresse **Lyseng Alle 15**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **17475428**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

11-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	13-12-2023	
Dato	23-10-2023	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	09-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Gennemgået virksomhedens procedure for opvarmning, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I tørvarelager ved varemodtagelsen, hvor der opbevares drikkevarer, tørvarer og konserveres, ses der massiv spindelvævsdannelse langs loftet, en stor mængde tørre blade på gulvet samt ansamlinger af sorte belægninger og støv mellem fuger på gulvet. I grøntrum ses der på væg og gulv bag kartoffelskræller sorte belægninger. I kølerum ses der hvide skimmellignende pletter på blæseenheden og sorte indtørrede belægninger ved loftet og på væggen over døren.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler og udstyr. Virksomheden har fremvist

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Diakonhøjskolen**

Adresse **Lyseng Alle 15**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **17475428**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelsesplan for udbedring af kølerum, som påbegyndes i indeværende uge.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse af tørvarelager ved varemottagelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol i perioden fra den 01.12.23 til dags dato.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret:

Virksomheden mangler dokumentation for varemottagelse i 2 uger i december, 4 uger i januar og 1 uge i marts.

Virksomheden mangler dokumentation for opbevaring på køl og frost i 1 uge i januar og 1 uge i februar.

Virksomheden mangler dokumentation for opvarmning for 1 uge i december, 1 uge i januar og 2 uger i februar.

Virksomheden mangler dokumentation for nedkøling i 1 uge i december, 2 uger i januar og 2 uger i februar.

Virksomheden har udpeget varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling som kritiske kontrolpunkter i virksomhedens risikoanalyse og fastsat frekvensen for dokumentation af samtlige aktiviteter til 1 gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om regler for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater indenfor virksomhedens fastsatte frekvens.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

11-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk