

Kontrolrapport



Virksomhed **Højskolen i Krummerup**

Adresse **Haldagermaglevej 6**

Postnr./By **4250 Fuglebjerg**

CVR-nr. **29189625**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-02-2017	
Dato 31-08-2016	
Dato 20-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i alle køl og frost møbler,

håndvaskefaciliteter i køkken samt at bruger som er med i

køkkenet bliver instrueret i håndvask mellem arbejdsprocesser

og om brug af forklæde. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, opvask, grønt køkken, lager. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation fra sidste tilsyn til d.d. på varemottagelse,

opbevarings- temperatur på køl og frost,

opvarmning/nedkøling, tilbagetrækning, årlig revision fra

7-8-2017. Kontrolleret delelement af risikoanalysen på kemiske forureninger. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens procedure for anvendelse af

squash. OK. Virksomheden var bekendt med at der kunne

forekomme en bitter smag.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift