

# Kontrolrapport



Virksomhed Pensionsthøjskolen i

Marielyst

Adresse Bøtøvej 2

Postnr./By 4873 Væggerløse

CVR-nr. 26139058

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-09-2018	
Dato 18-05-2017	
Dato 09-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet. Kontrol af opbevaringstemperaturer ved køl. Procedurer for tilberedning og inaktivering af lektiner ved iblødsætning og kogning af Røde Kidney Bønner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af emfang, kølerum, kølerumsinventar, gulvafløb samt køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsinventar. Vejledt om opsætning af skærm ved belysning i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske forureninger. Dokumentation for udført egenkontrol 2019 ved varemodtagelse samt temperaturkontrol ved opvarmning/nedkøling af fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

