

# Kontrolrapport



Virksomhed **Silkeborg Produktionshøjskole**

Adresse Granhøjvej 14

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 73756111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-06-2017	
Dato 10-06-2016	
Dato 27-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem uskyldt frugt/grønt og spiseklare fødevarer, temperatur i kølerum til 3,2 °c, i kold jomfru til 2,9 °c, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Køleskabe, kold jomfru, kølerum, køkkenborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdør ved varemodtagelse og vinduer med påmonteret insektnet. Virksomheden har oplyst om plan for vedligeholdelse/udskiftning af gulve i køkken- og opvaskelokaler og af dørkarme og -gerikter i samme områder, i ugerne 9 og 10 i år, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af køleanordninger og ved varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter fra 1. juni 2018 til den 28. januar 2019.

Følgende er konstateret: Der er nogle huller for dokumentation af egenkontrollen i september 2018.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Silkeborg Produktionshøjskole**

Adresse Granhøjvej 14

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 73756111

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at andre tager over, hvis egenkontrollen ikke kan dokumenteres ugentlig pga. tidspres.

Virksomheden oplyser, at der vil blive taget hånd om problemet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden oplyser forbrugerne om, at information af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Holdbarhedsmærkninger ved kalkunbryst, røget skinke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder levering af restprodukter for anvendelse til biogas.