

# Kontrolrapport



Virksomhed **Højskolen Skærgården**

Adresse Skærgårdvej 23

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33979916

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>29-03-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 17-01-2018          |  |
| Dato 04-07-2017          |  |
| Dato 12-12-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

produktionsmetoder for pålægsvarer samt

tilberedningsmetoder for hele kødstykker. Virksomheden har

redegjort herfor. Kontrolleret virksomhedens varelager i

forbindelse med økologisk spisemærke. Kontrolleret

opbevaringstemperatur i kølemøbler samt tildækning og

adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

udført egenkontrol i forbindelse med opbevaringstemperatur,

varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling af fødevarer i

perioden for februar 2018 til d.d. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af

det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, er

overholdt. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af

tilsætningsstoffer, herunder pektin, farvestoffer og atamon.

Virksomheden oplyser, at farvestoffer ikke anvendes og at

atamon anvendes til syltevarer. Vejledt konkret om reglerne for

anvendelse af tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og

indplacering af fødevarer i kategorier samt krav om beregning

på det enkelte tilsatte tilsætningsstof, således virksomheden

kan dokumentere at grænseværdier overholdes. Ansvarlig

oplyser, at man vil stoppe med at anvende ovenstående. OK.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed