

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kunsthøjskolen på Ærø**

Adresse **Vester Møllebakke 2-4**

Postnr./By **5985 Søby Ærø**

CVR-nr. **77622616**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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>12-06-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 23-10-2017          |  |
| Dato 27-04-2017          |  |
| Dato 25-06-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, opvaskemaskine og skyllevask, opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe i køkken, opbevaring af tørvarer i fødevarelager i kælder, samt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Kontrolleret at virksomheden har forrum mellem personalet toilet og produktionskøkken. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask. Konkret vejledt om at der ikke må være direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og lager med udstyr herunder køleskabe, bordoverflader, stegeområde, hylder og reoler samt service til servering. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af fødevarelager i kælder samt køkken og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, nedkøling, varmebehandling og opbevaringstemperatur fra marts 2019 til dags dato.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kunsthøjskolen på Ærø**

Adresse Vester Møllebakke 2-4

Postnr./By 5985 Søby Ærø

CVR-nr. 77622616

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har redegjort for fastsat frekvens for dokumentation 1 gang pr måned, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt link på hjemmesiden til findsmiley.dk.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: diverse plastspande til opbevaring af tørvarer. Konkret vejledt om at fødevarekontaktmaterialer skal være egnet til formålet.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

12-06-2019

Dato