

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mindehøjskolen**

Adresse **Mindehøjvej 12**

Postnr./By **4673 Rødvig Stevns**

CVR-nr. **20787430**

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.	
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>27-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-11-2018	
Dato 25-05-2018	
Dato 08-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer i skabe i køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Virksomheden er generelt vejledt i at anvende lange tag tænger ved buffet servering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, spisestue og lager herunder produktbærende borde, skabe, komfur, emfang, ovne, opvaskemaskine, køle og fryse faciliteter samt buffetbord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, spisestue og lager herunder inventar og udstyr.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemottagelse, opbevaring og varmbehandling for indeværende år. Virksomheden oplyser at de vil revidere deres egenkontrolprogram og overgå til elektronisk dokumentation



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mindehøjskolen**

Adresse Mindehøjvej 12

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 20787430

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

snarest.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere og børn der medvirker til produktion i køkkenet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

27-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift