

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hornstrup Kursuscenter**

Adresse Kirkebyvej 33

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 21286516

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

Denne kontrol, dato	
<b>02-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-06-2019	
Dato 04-04-2018	
Dato 28-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nedkøling af diverse fødevarer ( sauce, kødboller, risotto ) virksomheden har redegjort for procedure/ styring af nedkølings forløb, virksomheden deler fødevaren op i mindre portioner og bordkøler til ca. 65°C, herefter måles temperatur og tid noteres, hvorefter fødevareren kommes i kølerum, der måles indtil fødevaren er under 10°C og tiden noteres, virksomheden anvender et indstiks termometer. Vejledt virksomheden om Fødevarestyrelsens SiTTi værktøj som hjælp til beregning af sikker nedkøling.

Udleveret fakta om og fokus på nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer for maj 2021.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse/ risici for mikrobiologisk, kemisk samt fysisk forurening ved nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for produktion og nedkøling af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed