Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Hornstrup Kursuscenter**

Adresse Kirkebyvej 33

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 21286516

Denne kontrol, dato	
02-06-2021	☺

Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2019	☺
Dato 04-04-2018	☺
Dato 28-02-2017	☺

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

- [X] Ordinær kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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 skriflige 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.

1 time
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk