

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herningsholm Erhvervsskole,**

Produktionskøkkenet

Adresse Lillelundvej 9

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 17783092

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-06-2022	
Dato 17-12-2021	
Dato 05-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl og frys, herunder også kontrolleret adskillelse og tildækning. Ok.

Virksomheden har redegjort for varmebehandling.

Virksomheden varmebehandler til 75 grader celsius. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for brug af arbejdsbeklædning, sygdomsprotokol, opmærksomhed ved symptomer på norovirus og hepatitis A, 48 timers rettesnor, at man ikke møder på arbejde hvis personer i husstanden har symptomer på norovirus og hepatitis A samt tilgængelighed til plaster og handsker ved rifter og sår. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at buffetservering håndteres hygiejnisk, herunder tilgængelighed til sprit og håndvask, at redskaber har en hensigtsmæssig længde og at der er tilgængelighed til klæder ved brøddudskæring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, fryserum (gummilister, fordamper, gitter og propel), bageriafdeling, lagerlokale med tørvarer samt koldt og varmt køkken.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herningsholm Erhvervsskole,**

Produktionskøkkenet

Adresse Lillelundvej 9

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 17783092

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har redegjort for frekvens for rengøring samt årlig 'grundig rengøring'. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin opbevaring og varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring samt personlig hygiejne, herunder arbejdsbeklædning, brug af smykker, sygdomsprotokol, nulstilling af køkken og 48 timers rettesnor ved symptomer for norovirus og hepatitis A.

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

Mærkning og information: Virksomheden har udarbejdet et skema, hvor alle retter er listet med allergene ingredienser. Virksomheden opdaterer løbende listen. Alle medarbejdere har adgang til listen, derved også kantinerne hvor maden leveres til. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomhedens indplacering i risikogruppe opdateres således status ændres til 'middel' og fortsat er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

24-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk