

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herningsholm Erhvervsskole,**

Aulaen

Adresse Lillelundvej 19

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 17783092

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

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

Denne kontrol, dato

02-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-12-2021	
Dato 29-05-2018	
Dato 08-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

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

Virksomheden har redegjort for procedurer for modtagelse af mad fra produktionskøkken, herunder både det varme og kolde der bliver leveret i vogne med hhv. varme og kulde. Ok.

Kontrolleret personlig hygiejne af personale, herunder anvendelsen 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 handsker og plaster ved rifter og sår på hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at kunder har adgang til at vaske hænder/desinficere hænder inden de går i buffeten. Ok.

Kontrolleret gode arbejdsgange i forbindelse med buffetservering, herunder længde på ta-ting, genopfyldning af buffet, adskillelse af fødevarer i buffet, tidsstyring af fødevarer i buffet med 3 timers rettesnoren, procedurer for at kunder ikke tager brugte tallerkner og bestik med tilbage i buffeten,

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Herningsholm Erhvervsskole,

Aulaen

Adresse Lillelundvej 19

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 17783092

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for overvågning af buffet samt reaktion ved uhygiejnisk adfærd. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: serveringsområdet hvor buffetserveringen finder sted.

Virksomhedens egenkontrol: 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. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af kolde og varme fødevarer fra produktionskøkken fra perioden august 2022 frem til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

02-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk