

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	
Vedligeholdelse	1
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 24-03-2023	
Dato 22-06-2022	
Dato 17-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskefaciliteter i grøntrum, hvor der var adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for nedkøling. Virksomheden har en blæstkøler, som de anvender til størstedelen af nedkølingen. Derudover anvendes kølerum til nedkøling. Nedkølingen foretages fra 65-10 grader celsius på maks. 4 timer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering udendørs. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for levering af varme og kolde retter/fødevarer til kantine, hvilket foretages i vogne med køl eller varme. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har mundtligt redegjort for frekvens for eftersyn på udstyr i køkkenet.

Virksomheden har fremvist rapport for seneste tilsyn af fordamper i kølerum og fryserum samt blæstkøler, hvilket blev foretaget d. 26. oktober 2022. Ingen anmærkninger.

Virksomheden kalibrering termometre årligt ved brug af isvand og kogende vand. Virksomheden har fremvist skema hvor der

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



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

registreres afgivelser ved 100 og 0 grader celsius. Virksomheden skriver ligeledes på de enkelte termometre, hvor meget de hver i sær afviger. Seneste kalibrering blev foretaget d. 11. april 2022. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige

egenkontrolprogram for nedkøling og 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 nedkøling for 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