

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grundtvig Højskole**

Adresse **Frederiksværksgade 147**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **60187215**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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

02-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	05-07-2023	
Dato	26-01-2023	
Dato	23-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Administrativ bødeforelæg på 40.000kr er blevet fremsendt. Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom ved 45 personer ud af ca. 120 personer, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, den 25/9-2023. Kontrolleret

virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med tilberedning af tacosuppe. Virksomheden har udblødt

bønnerne i vand den 25/9-2023 fra KL 9 - 13. KL 13.30 er bønner kogt i 10 minutter, og KL 15.30 hæles bønner i

tacosuppen kl. 15.45 hæles suppen i gastrobakker der varmholdes ved 80 grader indtil indtagelse 17.25. På posen

med sorte bønner står at de skal udblødes i 8-12 timer og koges i 40 minutter.

Ud fra produktionsmetode af tacosuppen, Inkubationstider og symptomer er det Fødevarestyrelsen og DTU's vurdering at det

er lektinerne i tacosuppen der har gjort gæsterne syge med lektin forgiftning

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har svært ved at koge i vores store kip gryde da den er i stykker

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grundtvig Højskole**

Adresse **Frederiksværksgade 147**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **60187215**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret adskilles af fødevarer i køleskab samt temperatur i køleskabe og køleboks. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskab. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenet og opvaskerummet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har et termometer der understøtter deres opvarmning og nedkølingsprocedurer. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af retter med tørret bønner.

Virksomheden har udpeget brug af tørret bønner i produktion som et GMP, virksomhedens procedurer for brug af tørrede bønner er udblødning i 10-12 timer og kogning minimum 30 min. Ingen anmærkninger

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

Fødevarestyrelsen

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

02-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift