

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vallekilde Højskole Køkken**

Adresse Højskolevej 9

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 68909813

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 23-03-2023	
Dato 08-03-2022	
Dato 24-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring. Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af produktionen, herunder om: Opbevaring af og rengøring af rengøringsudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, er udformet og fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Virksomhedens lokaler, herunder gulve og vægge samt hyldeinventar. Virksomhedens rengøringsudstyr er vedligeholdt og dermed ikke en kontamineringsrisiko i sig selv.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk