

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Skandinaviske**

Designerhøjskole

Adresse **Brusgårdsvej 25**

Postnr./By **8960 Randers SØ**

CVR-nr. **20833904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

01-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2016	
Dato	31-10-2014	
Dato	07-05-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer under lagring og produktion, stikprøvevis temperaturer af fødevarer på køl, håndvaskefaciliteter, procedurer vedr. pålæg i forhold til listeria, procedurer vedr. buffetservering. Følgende er konstateret: Ikke alle fødevarer som har været serveret i spisesalen genopvarmes ved genanvendelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. buffetservering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengørings- og desinfektionsprocedurer vedr. pålægsmaskine. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af produktbærende flader i køkkenet. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol samt set dokumentation vedr. kritiske kontrolpunkter for året 2018.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk