

Kontrolrapport



Virksomhed **Herningsholm Erhvervsskole,**

Aulaen

Adresse Lillelundvej 19

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	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

17-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-05-2018	
Dato	08-02-2016	
Dato	25-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køleskabe og kølerum. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling og ved modtagelse af varm mad, herunder måling af kernetemperatur. Set virksomhedens termometer der anvendes til overvågning af temperatur. Kontrolleret procedure for resthåndtering af salater, pålæg og morgenbrød sammenholdt med virksomhedens skriftlige procedure for resthåndtering i egenkontrollen. Kontrolleret procedure for 3 timers styring af fødevarer med fastsat kølekrav der opbevares i koldjomfru.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af port og ydredør ved vareindlevering. Runderet lagerlokale og gangareal der støder op til udgangen for skadedyrstegn. Ingen anmærkninger. I forbindelse med forebyggelse mod skadegørere, er virksomheden vejledt konkret om metode til opbevaring af affald i lukkede beholdere i baggårdsområde, hvor der har været skadedyrsangreb. Ansvarlig oplyser, at man fremadrettet vil opbevare konserveres dåser mv. i andre beholdere. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af fødevarer. Ligeledes kontrolleret dokumentation

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

