

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rødding Højskole**

Adresse **Flors Alle 1**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **67034228**

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

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

Denne kontrol, dato

04-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	14-03-2022	
Dato	14-12-2021	
Dato	10-11-2021	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperaturer i køle/fryse møbler, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set håndtering af salat og kage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsoverflader og ovne, mikroovn, køle/frysemøbler, opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl/frost, og ved opvarmning og nedkøling i perioden fra 1/1/22 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden oplyser, at de skilter med allergener ingredienser ved de forskellige madretter på buffet og har kendskab og styring ift. til de elever, der har allergier. Virksomheden oplyser, at de serverer mad for kursister udefra. Vejledt om skiltning generelt, hvor det oplyses, at allergene ingredienser kan fås på forespørgsel i køkkenet.

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk