

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skals - højskolen for design
og håndarbejde

Adresse Højskolebakken 21

Postnr./By 8832 Skals

CVR-nr. 18202697

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

16-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2021	
Dato	04-03-2019	
Dato	28-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollen sker i forbindelse med kampagnen "Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Kontrolleret ved buffetbord:

Der forefindes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade. Ved brød forefindes klæde og eller serveringsbestik ved udskæring. Fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgået.

Virksomheden har mundtligt redegjort for at buffeten styres via tid. Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk. Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten.

Vejledt om mulighed for rene tallerkener hver gang gæster går til buffeten

Kontrolleret i køkken:

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte.

Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet i forhold til størrelsen af buffen.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skals - højskolen for design**
og håndarbejde

Adresse Højskolebakken 21

Postnr./By 8832 Skals

CVR-nr. 18202697

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering. Spurgte ind til virksomhedens mundtlige procedurer og om disse er implementeret. Virksomheden kunne mundtligt redegøre for deres procedurerne. Ingen bemærkning.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % (sølv) er overholdt herunder vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager samt set dokumentation for regnskab for 2. kvartal 2022. Ingen anmærkninger.

Der blev konstateret flere mindre fejl i regnskab fra catering firma. Det vurderes at det samlet set ikke har indflydelse på økologi procenten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden bør gennemgå regnskab fra catering firma for at sikre at regnskabet er korrekt.

Fødevarestyrelsen

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

16-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift