

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Høng Efterskole**

Adresse **Tranevej 15**

Postnr./By **4270 Høng**

CVR-nr. **57330414**

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

27-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2022	
Dato	03-09-2021	
Dato	31-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for bl.a. hvilke fødevarer der nedkøles, mængder, hyppighed, tid, temperaturer, udstyr der anvendes ved nedkøling (kølerum), emballage der anvendes under nedkøling, udstyr til overvågning af nedkøling, ingen anmærkninger.

Der er forevist Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi, der kan anvendes til kontrol af sikker nedkøling, dette findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside

<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>.

Vejledt generelt om korrekt nedkøling af fødevarer, herunder at virksomheden kan følge retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt udstyr til måling af det udpegede kritiske kontrolpunkt Nedkøling. virksomheden har forevist funktionsdygtigt indstikstermometer og overfladetermometer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrinnet Nedkøling, herunder at kritiske grænser er udpeget og valideret, at sandsynlighed/alvor er vurderet, samt om nedkøling udpeget som et CCP, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP-plan,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Høng Efterskole**

Adresse Tranevej 15

Postnr./By 4270 Høng

CVR-nr. 57330414

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder at procedurer for nedkøling er beskrevet, hvordan dette procestrin overvåges, hvor ofte det skal dokumentere (frekvens), ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation af procestrinnet nedkølingen for perioden december 2022, herunder at virksomheden følger den fastsatte frekvens de har beskrevet, at der dokumenteres nedkøling på relevante fødevarer, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Økologisk spisemærke - Bronze.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt, ingen anmærkninger. Set dokumentation for regnskab for 4. kvartal 2022, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk