

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Højhuset A/S**

Adresse **Højskolevej 11**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **37783803**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-03-2023



Dato 08-08-2022



Dato 02-12-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i gastrobakker og kondibøtter, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden har redegjort for starttid og temperaturmåling ved en varmebehandlet suppe, som virksomheden har under nedkøling ved dagens kontrolbesøg. Kontrolleret korrekt brug af termometer.

Vejledt generelt om brug af værktøjet SiTTi på fvst.dk til beregning af alternativ kombination af tid og temperatur ved nedkøling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra januar måned 2023 til dags dato. Der er konkret vejledt om revision af Risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk