

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grundtvig Højskole**

Adresse **Frederiksværksgade 147**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **60187215**

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

26-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 08-02-2024	
Dato 10-11-2023	
Dato 02-10-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse, overfækning og opbevaring af fødevarer i produktions køkken, lager og buffet område. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir ved vask i opvasken og i produktionen. Gennemgået procedure på håndtering af nedkøling, herunder anvendelse af blæstkøler, mængde og beholdere, - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaske område med inventar og udstyr, produktions køkken med inventar og udstyr samt lager og buffet område. Vejledt om henholdelse af hjørner og kanter ved stål vaske og stål bord i hele køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: opvaske område med inventar, produktions køkken med inventar og udstyr samt lager. Ingen anmærkninger. vejledt om udskiftning af gummilister ved kipsteger og steamer ved gulv. Vejledt om anvendelse af vedligeholdelses log i egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Grundtvig Højskole

Adresse Frederiksværksgade 147

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 60187215

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, nedkøling, ph måling og indfrysning fra 1. februar 2024 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 %, herunder er følgende kontrol foretaget: [kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2,3 og 4 kvartal 2023 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk