

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Internationale Højskole**

Adresse **Montebello Alle 2**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **23253410**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 12-09-2023	
Dato 23-01-2023	
Dato 11-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret:

Virksomheden har nedtaget arbejdsbord med en håndvask/dobbelt vask i bagerafdeling med dejproduktion.

Virksomheden har et stort køkken med en håndvask og en fødevarer vask. Afstanden og placering til håndvasken i køkkenet er ca. 10-12 meter fra lokalet med bageriet. Virksomheden har en håndvask i køkkenet i forhold til alle virksomhedens lokaler, grovkøkken, opvaskelokale, bageri. Gennemgået regler for brug af håndvask, sæbe fjernes fra fødevarer vask i køkkenet.

Virksomheden anvender ikke grovkøkkenet til grøntsager mv. hvor de har vaske. Fødevarer vask i bageriet er fjernet.

Virksomheden producerer mad til ca. 135 personer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden har ingen bemærkninger.

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 fødevarer kontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Den Internationale Højskole**

Adresse Montebello Alle 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 23253410

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe/kølerum. Opvaskelokale med skyllevaske og opvaskemaskiner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Set et indstikstermometer

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Kølerum er meget snavset med skimmel lignende vækst i fuger, i vægge og loft, fuger i døren. Æg som er gået i stykker som er indtørret på gulvet, dej som ligger på gulvet, hylder som har sorte belægninger, rust ved døråbning. Kølerummet trænger til en grundigt rengøring samt lokalet hvor kølerummet står i. Køleskabe i køkkenet er fuger sorte. Skuffe under køkkenbord med redskaber, termometer er bestikskuffen fyldt med beskidt vand og redskaber er snavset. Beholder til vandslange er snavset. Bageri er redskaber og bord snavset med indtørret dej, de har sidst bagt søndag. Opvaskemaskiner er belagt med rød fedtbelægninger, indtørret snavs i begge maskiner. Grovkøkkenet, trænger vægge, arbejdsborde, omkring kartoffelskræller til rengøring, der ligger en musefælde på gulvet. Fryser er tætningslister belagt med sorte belægninger. Billede dokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se der ikke er rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Manglende vedligeholdelse af virksomhedens lokaler. Der rust i kølerum, der mangler fødevarevask i køkkenet, hvis de ikke ønsker at bruge grovkøkkenet. Der hænger ledning ned i emfang, som ikke kan rengøres. Der mangler arbejdsbord i bageriet, som er nedtaget.

Fødevestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Internationale Højskole**

Adresse Montebello Alle 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 23253410

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Køkkenskuffer hvor bunden er ved at falde ud og træværk afskaller maling, på skuffer, døre paneler mv. Vejledt om en vedligeholdelsesplan.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for fødevarevaske, arbejdsbord, mv.

Følgende er konstateret: Afløbsrør, hvor dobbeltvasken har været opsat, har virksomheden sat en hvid plastik sæk, over. Den mangler at blive proppet af. Skadedyrsikring af vinduer, døre ud til det fri. Vinduer holdes lukket, der er ingen insektnet opsat. Ingen ledninger/strøm igennem vinduet til gartnerne. Musefælde fjernes fra grovkøkkenet, virksomheden oplyser de har ikke fanget nogen mus.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol, via en branchekode, som er dækkende ud fra virksomhedens aktiviteter, programmet er elektronisk på computeren. Set ud ført dokumentation fra perioden januar og frem til d.d. for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret : Ophængning af kontrolrapporten, smileymærke med smileysymbol er ikke ophængt, som er blevet fremsendt. Virksomheden ved ikke om de har modtaget.

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

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift